



LAVANDAIA, GIULIVA

IGT TOSCANA ROSSO
VINO BIOLOGICO



Uvaggio

Canaiolo, Colorino

Terreno

Franco sabbioso

Altitudine

50 m s.l.m.

Esposizione

Nord-Est

Impianto vigne

2009

Sistema di allevamento

Capovolto lucchese, Alberello

Epoca di vendemmia

Ottobre

Raccolta e vinificazione

Raccolta manuale, a metà ottobre, con cernita del grappolo e diraspatura. Gli acini vanno incontro a macerazione pre-fermentativa a freddo per circa 48 ore, a seguito delle quali avviene la pigiatura.

La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, la macerazione ha una durata di 15-20 giorni.

Affinamento

In barriques di rovere francese per 20 mesi, successivamente in bottiglia per minimo 6 mesi.

Note sensoriali di base

Colore rosso rubino, intenso e brillante, profumo minerale e fruttato, con aromi dolci di ribes, ciliegie e frutti di bosco, con finale leggero di spezie, al palato risulta pieno, con tannini eleganti, ottima persistenza.