



LAVANDAIA, MADRE

IGT TOSCANA ROSSO
VINO BIOLOGICO



Uvaggio

Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Terreno

Argille e scheletro

Altitudine

70 m s.l.m.

Esposizione

Ovest

Impianto vigne

1960

Sistema di allevamento

Capovolto Lucchese

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 tine troncoconiche di legno 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 brillante, con riflessi granata, profumo di bouquet complesso e policromo in cui prevalgono le note dolci di confettura di frutti bosco, accompagnate da una tenue nota floreale di viola e un tocco tostato di tabacco e caffè, al palato risulta caldo e setato, con tannini maturi e avvolgenti che ne esaltano l'eleganza.