



LAVANDAIA, NUOVA

IGT TOSCANA ROSSO
VINO BIOLOGICO



Uvaggio
Sangiovese

Terreno
Franco sabbioso

Altitudine
50 m s.l.m.

Esposizione
Nord-Est

Impianto vigne
2009

Sistema di allevamento
Capovolto Lucchese e Cordone speronato

Epoca di vendemmia
Settembre

Raccolta e vinificazione
Raccolta manuale, a fine settembre, con cernita del grappolo e diraspatura. Gli acini vanno incontro a macerazione pre-fermentativa a freddo per circa 48 ore, a seguito della quale avviene la pigiatura. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata, la macerazione ha una durata di circa 15 giorni.

Affinamento
In acciaio, sulle fecce fini, per circa 6 mesi.

Note sensoriali di base
Colore_ rosso rubino brillante.
Profumo_ varietale di viola, ciliegia matura, lampone, fragoline di bosco, mora, sentore di spezie, uniti a una vivace nota minerale.
Palato_ fresco, ma al tempo stesso morbido, piacevolmente sapido.