

Dello Scompiglio

LAVANDAIA, GIULIVA

IGT TOSCANA ROSSO
VINO BIOLOGICO



Un vino che attraverso la sua semplicità riesce a riempirti di emozioni. I due protagonisti di questo vino sono Canaiolo e Colorino dove hanno trovato sulle colline lucchesi l'ambiente ideale per esprimere al meglio le loro potenzialità.

La morbidezza del Canaiolo, si fonde perfettamente con la freschezza e gli aromi del Colorino dando origine ad un vino dal colore rosso rubino, brillante e intenso.

UVAGGIO

Canaiolo, Colorino

TERRENO

Franco sabbioso

IMPIANTO VIGNE

2009

ALTITUDINE

50 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice, Alberello

ESPOSIZIONE

Nord-Est

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.



delloscompiglio.org/shop