

# Dello Scompiglio



## LAVANDAIA, MADRE

IGT TOSCANA ROSSO  
VINO BIOLOGICO



Il vigneto più antico da cui tutto ha avuto inizio e ha permesso di raccontare la sua storia attraverso i tre vitigni autoctoni. Da questi nasce il Lavandaia, Madre, un vino dedicato alle “Lavandaie di Vorno” che rispecchia la loro forza ed espressività ma nello stesso tempo ti avvolge delicatamente.

### UVAGGIO

Sangiovese, Canaiolo, Colorino

---

#### TERRENO

Argille e scheletro

#### IMPIANTO VIGNE

1960

---

#### ALTITUDINE

70 m s.l.m.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

---

#### ESPOSIZIONE

Ovest

#### 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.



[delloscompiglio.org/shop](https://delloscompiglio.org/shop)