



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.