



LAVANDAIA, NUOVA

IGT TOSCANA ROSSO
VINO BIOLOGICO



È un vino straordinariamente nuovo, dove ritroviamo il Sangiovese in una veste completamente diversa, più fresca e giovanile. Espressione autentica del frutto e del territorio, Lavandaia, Nuova nasce da uve Sangiovese, accuratamente selezionate, macerate a freddo e affinate su fecce fini per migliorarne le qualità organolettiche. Nella stagione calda è consigliabile berlo ad una temperatura di 8-11 gradi.

UVAGGIO
Sangiovese

TERRENO
Franco sabbioso

IMPIANTO VIGNE
2009

ALTITUDINE
50 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot semplice
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Nord-Est

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre

RACCOLTA E VINIFICAZIONE

Raccolta anticipata a metà settembre con cernita del grappolo e diraspatura. Gli acini vanno incontro a una macerazione prefermentativa a freddo per 48 ore. Successivamente il mosto viene separato dalla parte solida e continua con la fermentazione a temperatura controllata in accaiao inox.

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.