

Florentia

I.G.T TOSCANA

ORIGINE: TOSCANA IGT

VENDEMMIA: 2016

VARIETA': 50% SANGIOVESE , 50%MERLOT

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve, appena vendemmiate, sono state diraspate e fermentate con leggeri e costanti rimontaggi in vasche di acciaio termoregolate. Una volta terminata la fermentazione alcolica, si è svolta la fermentazione malolattica e il vino ha cominciato il suo affinamento in barriques per 12 mesi subendo la tipica evoluzione armonica delle varie componenti coloranti, olfattive e gustative.

ALCOHOL: 13.5 % VOL.

NOTE ORGANOLETTICHE : Florentia chianti riserva si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e profondo, con riflessi porpora. Il suo bouquet è meravigliosamente complesso. L'incipit fruttato, con note che ricordano la mora e l'amarena, lascia il passo ad eleganti note vanigliate con leggere sfumature di tabacco e pepe bianco. È caldo, morbido e rotondo al palato, con intense note fruttate che tornano ed un finale delicatamente speziato, fresco ed elegante. La trama tannica è sottile e fitta.

