

# Noir

I . G . T T O S C A N A

**ORIGINE:** I.G.T TOSCANA ( indicazione geografica tipica)

**VENDEMMIA:** 2016

**VARIETA':** 40% SYRAH, 40% MERLOT, 20% SANGIOVESE

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO :** L'uva e' raccolta e cernita manualmente e dopo una diraspatura e una pigiatura soffice viene inviata nei tini di vinificazione . Ogni varieta' viene vinificata separatamente. La fermentazione alcoolica dura in media 10 giorni a 26 gradi centigradi a cui fa seguito una macerazione sulle bucce che dura in media 22 giorni . Successivamente il vino viene travasato in acciaio dove avviene la fermentazione malolattica. Terminata questa fase inizierà un periodo di affinamento di 24 mesi in barriques. Dopo l'imbottigliamento Noir rimarrà per 6 mesi a riposare in bottiglia prima di essere immesso in commercio .

**ALCOHOL:** 13,5 % VOL.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino di notevole intensità . Al naso di complessa base aromatica, esprime un buon frutto senza esuberanze di legno. Con la progressiva ossigenazione, successivamente all'apertura, il vino svela delicate note di menta, liquirizia e pepe. Il tannino è ottimamente impostato e si fonde molto bene con quello del legno, rendendo il Noir ricco di complessità, finezza ed eleganza

