

Principe del sole

I . G . T . TOSCANA

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

VENDEMMIA: 2015

VARIETA': 50% MERLOT, 30% CABERNET, 20% SANGIOVESE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vendemmiate con cura arrivano in cantina. Qui una volta diraspate, vengono fermentate in serbatoi di acciaio inox, a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce ha una durata di due settimane. Ogni varietà è vinificata separatamente, solo dopo la fermentazione malolattica avviene l'assemblaggio. Successivamente il vino affina in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 12 mesi. Segue un ulteriore periodo in bottiglia prima venga goduto appieno.

ALCOHOL: 13,5 % VOL.

TASTE: Principe del sole igt si presenta di un rosso rubino intenso e brillante. Al naso rivela un'elegante e vibrante complessità, lasciando spazio a sentori fruttati come mora e prugna che ben si bilanciano con le note di vaniglia e liquirizia. L'entrata in bocca è setosa e avvolgente, con tannini fini ed eleganti ben integrati; grazie alla sua elegante acidità emergono freschezza e vivacità, con un finale lungo ed intrigante. Il retrogusto è fruttato e di una piacevolezza estrema.

