

# Principino

I.G.T TOSCANA

**ORIGINE:** TOSCANA IGT

**VARIETA':** 85% SANGIOVESE, 15% SYRAH

**VENDEMMIA:** 2018

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** L'uva e' raccolta e cernita manualmente e dopo una diraspatura e una pigiatura soffice viene inviata nei tini di vinificazione .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 e dove rimarrà per altri 12 mesi ad affinare . Dopo l'imbottigliamento il Principino rimarrà' per sei mesi a riposare in bottiglia prima di essere immesso in commercio .

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

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Il Principino ha un colore rosso porpora intenso e brillante. Al naso i sentori fruttati sono predominanti, quali ribes nero, lampone e amarena; questi sentori lasciano lentamente spazio a delicatissime note speziate. Al palato la nota calda ben si bilancia con la fresca vivacità. È un vino piacevole che abbina eleganza ed equilibrio ad una gran morbidezza.

