

LORNANO SELEZIONE DEL FONDATORE



Denominazione: Rosso Toscano igt

Vendemmia annata: 2017

Uvaggio: Sangiovese 50%, Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 25%

Vigneti: Vigneti di nuovo impianto con una densità media di 5500 piante per ettaro. Situati ad un'altitudine di 300 m.s.l. con esposizione sud-sud/ovest

Metodo di allevamento: Cordone speronato Terreno: Terreno di medio impasto con presenza di sabbie stratificate intercalate da scisti argillosi, ricco di scheletro di provenienza alluvionale misto ad alberese.

Vinificazione: Dopo la selezione dei migliori grappoli, le uve accuratamente diraspate vengono vinificate in moderne vasche in acciaio inox. La macerazione dura in media 25-30 giorni ad una temperatura di circa 26° centigradi. A fermentazione alcolica ultimata il vino svolge la fermentazione malolattica in legno dove matura per circa 20 mesi. Una parte del mosto matura in barriques di rovere francese e un'altra in botti grandi. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

Note organolettiche: Colore rosso rubino molto intenso e concentrato. Al naso colpisce per il bouquet di intense note di frutta matura tra le quali spicca il lampone. Vi è un'attraente alternanza con sentori balsamici di menta fresca e mirto; completano il bouquet raffinati aromi speziati di curcuma e cannella. Al palato è deciso, con una trama tannica elegante e finemente integrata con la freschezza. Connubio che dona un finale straordinariamente lungo.

