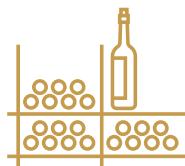




VINIFICAZIONE

Delicata diraspatura, pigiatura soffice degli acini e vinificazione in contenitori a temperatura controllata. La fermentazione è condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle uve e il contatto con le bucce è prolungato per circa 3 settimane in cui vengono effettuati soffici rimontaggi giornalieri per avere un'estrazione delle sostanze nobili contenute nelle bucce. Separate le bucce e il vino si avvia la fermentazione malolattica spontaneamente, per una parte in acciaio e una parte in barrique.



AFFINAMENTO

Affinamento delle singole varietà di 12-14 mesi in barrique di rovere francese. Affinamento di 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.



Di color porpora intenso.

Damare Rosso

-Diadema-



CLASSIFICAZIONE

I.G.T. Toscana Rosso

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, uve a perfetta maturazione. Prima decade di Settembre per il Merlot, metà Ottobre per Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note di more di rovo, fragole in confettura e ribes nero. Presenta una bella freschezza floreale, rosa di Damasco con rimandi mentolati di eucalipto e menta glaciale.



Bel grip del tannino al palato, con lievi note erbacee che si fondono con pepe verde, tabacco e macchia mediterranea. Finale agile e fresco, fruttato e delicatamente dolce.