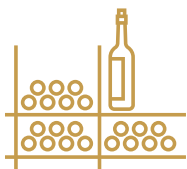


VINIFICAZIONE

Delicata diraspatura, pigiatura soffice degli acini e vinificazione a temperatura controllata. Fermentazione condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle uve, il contatto con le bucce è di circa 4 settimane in cui vengono effettuati 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 16-18 mesi in barrique di rovere francese. Affinamento di 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.



Colore porpora fitto.

Aurum Colatum

-Diadema-



Italia
Toscana
Impruneta



CLASSIFICAZIONE

I.G.T. Toscana Rosso

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, uve a perfetta maturazione. Fine Settembre per il Sangiovese, inizio Ottobre per Syrah, metà Ottobre per Cabernet Sauvignon

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note di cassis, mughetto e more di rovo, rosa centifolia e violetta candita, sfumature di lavanda e spigo toscano e un tocco di senape e pepe nero.



Morbido al palato, ben definito nello stile. Struttura, tannini decisi e frutto si accompagnano a note speziate e balsamiche. Finale che si scioglie in dolcezza pur mantenendo la prospettiva intrigante di ulteriore affinamento.