

Spezieri

vendemmia 2004 - Toscana I.G.T.



VITIGNI:

Sangiovese (40%), Ciliegiolo (20%), Merlot (20%) e Cabernet (20%).
Questa nuova formula di assemblaggio premia l'inserimento dei nobili vitigni di origine bordolese (Merlot e Cabernet) prodotti nei nuovi vigneti aziendali. Ne deriva un frutto ancora più convincente ed una struttura ben superiore, facendo di questo vino un vero e proprio Supertuscan senza invecchiamento.

VINIFICAZIONE:

Macerazione delle uve per 8 - 10 giorni con attento controllo delle temperature di fermentazione, non superando mai i 26° C per conservare la carica di frutto molto intensa e caratteristica. La fermentazione malolattica segue immediatamente quella alcolica e l'imbottigliamento è precoce per catturare tutta la freschezza di questo prodotto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso, con vivaci riflessi violacei.

ALCOOL:

13,6% vol

PROFUMO:

Ampio, multistrato, con una componente fruttata davvero insolita che invita con generosità all'assaggio.

ACIDITÀ TOTALE:

5,5 g/l

SAPORE:

La nobile pienezza impressiona con colpi di frutta al palato, in un contesto morbido ed avvolgente. Retrogusto lungo ed intrigante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° C