I.G.T ROSSO TOSCANO LORNANO

Denominazione: Igt Rosso Toscano

Vendemmia annata: 2021

Uvaggio: Sangiovese 70%, Merlot 30%

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 un'accurata selezione dei grappoli, le uve vengono diraspate e successivamente 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 terminata, svolge un periodo di maturazione in barriques di secondo passaggio per 6 mesi ed un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: Colore rosso rubino vivace e brillante. Profumo intenso e caratterizzato da note fruttate e floreali. Sono principalmente i sentori di mora e viola mammola ad accompagnare la beva. In bocca è di buona struttura e morbido. Vino da tutto pasto.

NUOVA FATTORIA LORNANO SOCIETA' AGRICOLA SRL
LOC. LORNANO N°11 – 53035 MONTERIGGIONI (SI)
TEL. +39 0577 309059 – FAX +39 0577 309059
E MAIL: lornano@lornano.it – **www.lornano.it**