

AMAURI

COSTA TOSCANA ROSSO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Profilo aromatico di bella tensione, che coniuga richiami mediterranei a una frutta rossa nitida, tra ciliegia e marasca, arricchita dalla sfumatura balsamica.

Al palato si rivela succoso e vibrante, con un'ottima coesione tra freschezza e materia, sostenuto da una struttura tannica densa ma perfettamente amalgamata.

Finale di carattere, con un ritorno ferroso e una scia sapida che amplifica la persistenza gustativa.

Vitigni:

Cabernet Sauvignon, Sangiovese.

Vigneto:

Spalliera.

Periodo di raccolta dell'uva:

Inizio ottobre.

Modalità di raccolta:

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Vinificazione:

Cernita manuale dei grappoli con successiva selezione dei chicchi, media macerazione sulle fiocine, fermentazione alcolica in tini di cemento naturale a temperatura controllata.

Affinamento:

In barrique per almeno 12 mesi e 12 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica:

14% Vol.

