



LARA`

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Merlot, Syrah

Vinificazione: vendemmia manuale. Selezione degli acini su tavolo vibrante. I singoli vitigni vengono vinificati separatamente. Fermentazione con lievito indigeno in tino d'acciaio e in seguito fermentazione malolattica in barrique francese. L'affinamento avviene per 12 mesi in barrique. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio).

Note di degustazione (a cura di Ernesto Gentili):

Il colore è rubino intenso ma senza eccessi cromatici. I profumi hanno un impatto curiosamente affumicato, intenso e originale, accompagnato da note di frutti di bosco, pepe e violette. L'ingresso sul palato è caldo, generoso, morbido e bilanciato a centro bocca, dove si sviluppa con ordine e precisione. Il finale è ancora un po' tannico, sicuramente giovane e in grado di ammorbidirsi con la permanenza in bottiglia. È un vino che trasmette con misura il calore dell'annata mantenendo una certa rigidità di fondo, a parziale garanzia del suo sviluppo futuro.

Abbinamenti gastronomici: questo vino è particolarmente adatto a secondi come arrosti e carne alla griglia.

Temperatura di servizio: 16 -18 C°