



SOPRA

PETIT VERDOT

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Petit Verdot

Etichetta: come simbolo speciale troverete sulla bottiglia una piccola pianta di salvia in riferimento alle note di fiori ed erbe aromatiche di questo vitigno.

Vinificazione: vendemmia manuale. Selezione degli acini su tavolo vibrante. Fermentazione con lievito indigeno in tino d'acciaio e in seguito fermentazione malolattica in barrique francese di primo passaggio. L'affinamento di 24 mesi avviene in barrique. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio).

Note di degustazione (a cura di Ernesto Gentili): Il colore è scuro, quasi nero, concentrato e insieme brillante. I profumi sono molto originali, con note balsamiche spiccate, cenni di anice, menta e cioccolato (after-eight), privi di sentori vegetali. L'attacco sul palato è deciso, equilibrato, molto denso ma non aggressivo; il frutto è integro e maturo, la fresca acidità lo stimola e incalza, i tannini sono esuberanti ma anche dolci e saporiti e il finale non si sviluppa in ampiezza ma in profondità, con ritorni aromatici di carattere speziato e balsamico. Un vino che si presenta, nonostante la giovane età e qualche tannino da ammorbidire, già in buone condizioni di equilibrio e accompagnato da una personalità interessante.

Abbinamenti gastronomici: questo vino è molto adatto ai primi piatti conditi con ragù e a filetti al pepe, ma non disdegna qualsiasi preparazione a base di selvaggina, compresi i crostini alla toscana.

Temperatura di servizio: 16-18 °C