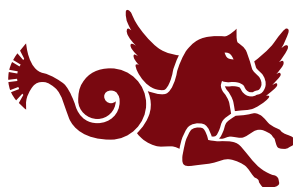


# ICARIO



WINE & TUSCANY

## I vitigni:

70% Sangiovese, 20% Teroldego, 10% Merlot

## Vinificazione ed affinamento:

La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura di circa 25-27 °C in serbatoi di acciaio per una durata di 15-20 giorni. Seguono poi la svinatura e la fermentazione malolattica ad una temperatura di 18-20 °C. L'affinamento è effettuato in barrique di rovere francese e tonneaux di secondo e terzo passaggio. Dopo 10 mesi il vino viene quindi imbottigliato ed affina per minimo 4 mesi prima di essere commercializzato.

## Produzione:

60.000 bottiglie

## Principali analisi:

titolo alcolometrico 14% vol,(si può indicare anche 13,50%) acidità totale: 5,70 g/l, estratto secco: 27,00 g/l

## Caratteristiche organolettiche:

Rosso rubino brillante. Aroma delicato reso interessante da note decise di frutti maturi, un profumo fresco di ciliegia e lamponi avvolge il naso. In bocca risulta equilibrato, armonico e molto persistente.

## Temperatura di servizio:

18°-20°C

## Abbinamento:

Ampia varietà di piatti della cucina mediterranea, purché abbastanza saporiti. Il Rosso Icaro unisce la ricchezza dei sapori con la freschezza dei profumi trasformando il rito della buona tavola in una continua scoperta.

## Capacità di invecchiamento:

4-6 anni