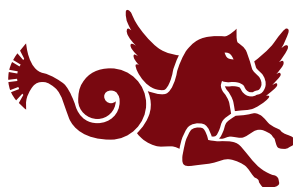


ICARIO



WINE & TUSCANY

I vitigni:

80% Sangiovese, 20% Merlot

Vinificazione ed affinamento:

I processi di fermentazione e macerazione avvengono per una durata di 15-20 giorni in serbatoi di acciaio alla temperatura di 26°-28°C. Avviene poi la svinatura con naturale abbassamento della temperatura del vino a 18°-20°C per permettere l'avvio della fermentazione malolattica. L'affinamento avviene in botti di rovere da 35 hl per 6 mesi.

Produzione:

8.000 bottiglie

Principali analisi:

titolo alcolometrico 14% vol, acidità totale: 5,60 g/l, estratto secco: 28,00 g/l

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino intenso, profumo speziato, buona intensità al naso. Carattere marcato e piacevole, corpo eccellente; un vino elegante.

Temperatura di servizio:

18°-20°C

Abbinamento:

Ideale con i primi piatti come il risotto e la pasta, adatto ad un'ampia varietà di secondi piatti composti sia da carni bianche che rosse.

Capacità di invecchiamento:

4-6 anni