

ICARIO



WINE & TUSCANY

I vitigni:

90% Sangiovese, 10% Canaiolo e Colorino

Vinificazione ed affinamento:

L'avvio della fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio ad una temperatura di 28-30°C per 18-22 giorni. Avviene poi la svinatura e la temperatura cala naturalmente a 18-20°C per permettere alla fermentazione malolattica di iniziare il suo percorso. L'affinamento è effettuato in botti di rovere di 35 hl. per 18 mesi, quindi è imbottigliato e resta ad affinare per minimo 6 mesi prima di essere immesso sul mercato.

Produzione:

50.000 bottiglie

Principali analisi:

titolo alcolometrico 14% vol, acidità totale: 5,65 g/l, estratto secco: 29,00 g/l

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino. Profumo fruttato e speziato, ampio al naso, sentori di vaniglia e frutta matura. Carattere deciso, elegante, ottima struttura ed equilibrio.

Temperatura di servizio:

18°-20°C

Abbinamento:

Perfetto in abbinamento con i primi piatti della cucina Toscana, come la pasta, ottimo anche con secondi di carne come arrostiti e grigliate.

Capacità di invecchiamento:

10-12 anni