

I MANDORLI ROSSO



Località: Belvedere di Suvereto

Varietà: Sangiovese e Cabernet Sauvignon, in proporzioni leggermente variabili, a seconda dell'annata

Altitudine: 300 mt s.l.m

Sistema di allevamento: Guyot

Raccolta: manuale

Produzione annua: circa 3300 bottiglie

Tipo di lavorazioni: utilizziamo sovesci a filari alterni, preparati biodinamici 500, 501, uso di propoli, macerati di equisetto ed ortica, rame e zolfo in quantità necessarie. Gestiamo la chioma delle viti a seconda delle necessità e delle condizioni climatiche annuali.

Vinificazione e affinamento: Le uve provengono da tutti i vigneti, vendemmiate dalle parcelle più giovani o più abbondanti.

Ogni micro parcella vendemmiata fermenta separatamente in mastella da 10 q.li. Le singole masse vengono poi assemblate in cemento per svolgere la malolattica.

L' affinamento avviene in vasche di cemento vetrificato per 6 mesi. Successivamente riposo in bottiglia.

Note di degustazione: Colore rosso rubino brillante, profumo fruttato e avvolgente, con sentori di frutti rossi, fragole e spezie.

Al palato è fresco e balsamico, succoso e piacevole. Un vino versatile e di pronta beva, che si accompagna con facilità a tutte le pietanze.