

VIGNALSOLE ROSSO IGT



Varietà Merlot e Cabernet - Sauvignon (50%-50%)

Caratteristiche territoriali

Terreno argilloso-sabbioso, media presenza di scheletro, buona permeabilità

Esposizione sud-ovest con pendenza 10-15%

Altitudine media 300/350 metri slm

Densità impianto ceppi 4.166 viti/ha

Forma di allevamento cordone speronato semplice

Tecnica di vinificazione fermentazione alcolica con macerazione sulle vinacce per 8-10 giorni, con frequenti rimontaggi a scalare. Temperatura controllata non superiore ai 27-29 °C. Svinatura a freddo

Invecchiamento in legno in carati di rovere francese da 225 litri per 12 mesi

Affinamento in bottiglia dodici mesi

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora

Profumo vivace e persistente con essenza di vaniglia. Bouquet complesso e avvolgente dove primeggiano frutti di bosco, amarene ed altri frutti maturi

Gusto deciso con corpo e struttura di rilievo, tannico ma ben equilibrato ed elegante da provocare intriganti sensazioni di morbidezza. Retrogusto intenso, persistente e particolarmente gradevole.

Servizio Servire a temperatura di 16°C.

INNOCENTI di Gianni e Massimo Innocenti

Loc. Citille di Sotto, 45 Torrenieri-Montalcino-SI

Tel. e Fax 0577834227 - e-mail : info@innocentivini.com

www.innocentivini.com