



## IL GUARDIANO

IGT TOSCANA ROSSO

**Il Guardiano**, la cui produzione inizia con la vendemmia 2009, rappresenta l'espressione del terroir, nata dall'incontro tra il rigore del Sangiovese e la morbidezza del Merlot. Vino base dell'Azienda, il Guardiano non affina in legno, mantenendo un filo diretto tra il vigneto e la bottiglia limitando al massimo la mano dell'uomo.

**Annata:** 2016

**Uvaggio:** Sangiovese - Merlot

**Età della vigna:** impiantata tra il 2001 ed il 2002

**Qualità del terreno:** marne di arenaria e di calcare

**Giacitura e altimetria:** nord/ovest - 400 metri s.l.m.

**Sistema d'allevamento:** cordone speronato

**Densità d'impianto:** 6.000 piante per ettaro

**Vendemmia:** manuale con cernita delle uve.

**Resa:** 5000 kg/ha

**Vinificazione:** fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata tra 20 e 22° C. con follature multiple giornaliere. Periodo di macerazione da 16 a 18 giorni con analisi chimiche e sensoriali durante tutto il periodo.

**Affinamento:** 18 mesi in acciaio

**Caratteristiche:** rosso rubino intenso con sfumature violacee. Note olfattive fruttate e floreali ben bilanciate. La piacevole vena acida, la media struttura e la moderata tannicità fanno di Il Guardiano un vino a tutto pasto.

**Alcol:** 14,5% Vol.

**Abbinamenti consigliati:** pasta con sughi di carne o funghi, carni rosse, crostini di polenta al formaggio.

**Servizio:** bicchieri a calice medi. Temperatura consigliata di degustazione 16-18° C.

