



LE OMBRE IGT TOSCANE ROUGE

Le Ombre est un vin de haut gamme, produit seulement et particulièrement en millésimes et avec une quantité limitée. Le mélange est légèrement différent de Poggio Mandorlo, donnant aux Ombre une personnalité différente et peut-être plus immédiate. L'Ombre est considéré par la presse nationale et internationale comme une superbe Toscane de qualité supérieure.

Année: 2012

Cépage: Merlot - Cabernet Franc - Sangiovese

Âge du vignoble: implanté entre 2001 et 2002

Qualité du sol: Marne de grès et de calcaire

Disposition et élévation: Nord/Ouest - 400 mètres d'altitude

Système d'élevage: cordon stimulé

Densité des plantes: 6.000 plantes par hectare

Vendanges: manuelle avec Tri des raisins

Rendement: 5.000 kg/ha

Vinification: fermentation dans des cuves en acier à température contrôlée entre 22 et 24 ° c. avec plusieurs poinçons quotidiens. Période de macération de 18 à 21 jours avec analyses chimiques et sensorielles pendant toute la période.

Viellissement: 18 mois en barriques de chêne français de premier passage

Caractéristiques: un vin de profil élégant et raffiné. Un bouquet très fin et complexe dans lequel les notes de fruits sombres prédominent, plus en primis, dont la profondeur est complétée par des notes de pierre mouillée, de réglisse herbacée, la douce douceur du tabac et l'animalité du cuir. Finition intense, longue et balsamique.

Alcool: 14,5% vol.

Combinaisons recommandées: pâtes aux sauces à la viande, viandes rouges rôties, Carpaccio de viande, plats à base de truffes et champignons, fromages.

Service: grands ballons de verres. Température de dégustation recommandée 18 ° C. la décantation est recommandée.

