



LE OMBRE IGT TOSCANA ROSSO

Le Ombre è un vino di alta qualità prodotto solo in annate particolari e con un quantitativo limitato. L'uvaggio è leggermente differente da Poggio Mandorlo, dando a Le Ombre una personalità differente e forse più immediata. Le Ombre è considerato dalla stampa nazionale ed internazionale un Super Tuscan di qualità superiore.

Annata: 2012

Uvaggio: Merlot - Cabernet Franc - Sangiovese

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 22 e 24° C. con follature multiple giornaliere. Periodo di macerazione da 18 a 21 giorni con analisi chimiche e sensoriali durante tutto il periodo.

Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio.

Caratteristiche: un vino di profilo elegante e raffinato. Bouquet molto fine e complesso in cui predominano note di frutta scura, more in primis, la cui profondità è completata da note minerali di pietra bagnata, erbacee di liquirizia, dalle lievi dolcezze del tabacco e dalla animalità del cuoio. Finale intenso, lungo e balsamico.

Alcol: 14,5% Vol.

Abbinamenti consigliati: pasta con sughi di carne, carne rossa arrostita, carpacci di carne, piatti a base di tartufo e funghi, formaggi.

Servizio: bicchieri a calice ampi. Temperatura consigliata di degustazione 18° C. Consigliata la decantazione.

