



IL GUARDIANO

IGT TOSCANE ROUGE

Il Guardiano, dont la production débute par la récolte de 2009, représente l'expression du terroir, né de la rencontre entre la rigueur du Sangiovese et la douceur du Merlot. Il représente le bas de gamme des vins de la société, Il Guardiano ne parvient pas à raffiner dans le bois mais, il garde tout de même une ligne directe entre le vignoble et la bouteille limitant au maximum la main de l'homme.

Année: 2015

Cépage: Sangiovese - Merlot

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 20 et 22 ° c. avec un poinçonnage quotidien multiple. Période de macération de 16 à 18 jours avec analyses chimiques et sensorielles pendant toute la période.

Vieillessement: 12 mois en acier

Caractéristiques: rouge rubis intense avec des nuances violettes. Notes olfactives fruitées et florales bien équilibrées. La veine acide agréable, la structure moyenne et les tanins modérés font du gardien un vin avec un repas entier.

Alcool: 14,5% vol.

Combinaisons recommandées: pâtes avec des sauces de viande ou de champignons, viandes rouges, croûtons de polenta au fromage.

Service: verres de coupe moyenne. Température de dégustation recommandée 16-18° C.

