



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.

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.

