

ROY

VINO ROSSO

VIGNETO: adiacente agli impianti di Sangiovese
GIACITURA: collinare
ESPOSIZIONE: nord
ALTITUDINE : 300m slm
INTERFILA: leguminose alternato ad inerbimento spontaneo
ETÀ DELL'IMPIANTO: 10 anni
TERRENO: medio impasto tendente al tufo
FORMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto
UVE: 100% canaiolo nero
TIPO DI CONDUZIONE: biologica certificata
VINIFICAZIONE: lunga macerazione delle uve con presenza di raspi
RACCOLTA: manuale
VINIFICAZIONE: 10 mesi in tonneau di rovere francese e 6 mesi in bottiglia
BOTTIGLIE PRODOTTE IN MEDIA: 3.000

Bottiglie 750 ml / Cartoni da 6 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: color rosso rubino, con olfatto di frutti rossi, corbezzolo, petali di rosa rossa e violetta, evoluzione di pepe rosa in grani, mirto e tratti vegetali. Cenni balsamici e mineralità silicea/tufacea. Al palato ingresso morbido poi subito sensazione fresco-sapida con tannino pettinato. Chiusura fresca con persistenza fruttata e floreale.

ABBINAMENTI: carpaccio di bovino bianco, lonzino, cappelletti al ragù, zuppa di legumi, filetto di maiale, hamburger di tofu e verdure, pecorino stagionato alle vinacce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C.

