

## 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.

