

GUARDIAVIGNA

I.G.T TOSCANA BIOLOGICO BIODINAMICO

“Dal nome del roccolo che appunto custodiva le vigne. Faccio – sono costretto a fare confusione tra Storia e Favola. Favola di una grande vino di Toscana.”

Luigi Veronelli

CABERNET FRANC 100%

SUPERFICIE: 0,9 ha

SUOLI: Scisto fessurabile affiorante, con presenza di argille.

ALTITUDINE: 525 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud – ovest

VITICOLTURA: 6.250 ceppi per ettaro sono allevati ad alberello, seguendo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: fermentazioni spontanee un tino di rovere francese, vinificato come unico Cru con tempi di contatto sulle bucce sino a 35 giorni.

Affinamento in botti di rovere francese, per 18 - 20 mesi. Fermentazione malolattica spontanea, seguono 36 mesi in bottiglia.

Contiene solfiti

GRADAZIONE ALCOLICA: 15 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°/16°

FORMATI: 0,75lt. - 1,5lt. – 3lt.

BOTTIGLIE PRODOTTE

2016 n. 4.450

2017 n. 569

PERSONALITÀ: Il Carismatico

Guardiavigna, emblema della potenza, dal cuore fine ed elegante è un rosso avvolgente, di grande profondità. Dalla trama tannica e setosa risaltano aromi e profumi che richiamano il territorio da cui ha origine.

NOTE DEGUSTATIVE: Un rosso dai riflessi porpora, trionfo di profumi lontani che sposano il terroir da cui nasce. Un bouquet ricco e complesso con note di frutti di bosco, peperone crusco, caffè e sentori di spezie che accompagnano ad un finale balsamico. La trama tannica, setosa e raffinata, decreta l'emblematica potenza, avvolgente, armonioso e di grande equilibrio, dal finale persistente e minerale.

