

Giodo

LA QUINTA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana Rosso

Zona produttiva Montalcino (SI), a 400 metri s.l.m., in un vigneto di circa 3 ha esposto a sud est.

Vitigno 100% Sangiovese

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Tipologia del terreno Medio impasto ricco di scheletro.

Vinificazione 13 giorni di contatto con le bucce, di cui 7 giorni di fermentazione alcolica, in tini d'acciaio. Deléstage a metà fermentazione.

Invecchiamento 12 mesi in parte in tini di legno e in parte in anfora di cocciopesto, seguiti da passaggio in cemento. Circa 6 mesi in bottiglia

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino brillante.

Profumo Naso fine e nitido, giocato su ciliegia e piccoli frutti rossi, violetta e richiami di macchia mediterranea; in sottofondo emergono spezie dolci e una sfumatura leggermente balsamica.

Sapore Sorsò secco ed elegante, di medio corpo, con acidità viva e tannino molto ben integrato. Chiude su una persistenza pulita e fresca, con ritorni di frutto rosso e un accenno di liquirizia.

Abbinamenti Versatile a tavola: salumi e crostini toscani, primi al ragù, carni bianche saporite e arrosti leggeri; ottimo anche con funghi e formaggi di media stagionatura



MONTALCINO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



ENOLOGO | CARLO FERRINI



VITIGNI | SANGIOVESE, NERELLO
MASCALESE, CARRICANTE

