

# DIADEMA ROSSO I.G.T. TOSCANA

## ANNATA 2005

Magnum lt. 1,50

### ZONA DI PRODUZIONE

ALTITUDINE	200 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud e Sud - ovest
GIACITURA	Collinare
VITIGNI	Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot
COMPOSIZIONE DEL TERRENO	Scisto argilloso
VENDEMMIA	Fine settembre - prima decade di ottobre
VINIFICAZIONE	In fermentatori di acciaio inox
ELEVAZIONE	In barriques da hl 2,25 per 16 mesi"
AFFINAMENTO	In bottiglia per almeno 6 mesi
TENORE ALCOLICO	13,5 %
MODALITA' DI SERVIZIO	servire a 18°- 19° C
GASTRONOMIA	Si accompagna bene alle carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati
CARATTERI ORGANOLETTICI	
Colore:	rosso rubino, violaceo intenso con lievi tonalità granate
Profumo:	elegante, ampio e persistente, fine e fruttato con note dolci e speziate.
Gusto:	morbido e strutturato, voluminoso con tannino a trama densa. Acidità in equilibrio alla struttura, ed al volume del vino. Retrogusto lungo e persistente con note fruttate di piccoli frutti rossi sposate alle spezie

