

DIADEMA ROSSO I.G.T. TOSCANA

ANNATA 2006

lt 0,75

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

