

DUEMANI

2021

●	Denominazione	COSTA TOSCANA Rosso Indicazione Geografica Protetta
●	Varietà	Cabernet Franc 100%
●	Certificazioni	BIOLOGICO con BioAgriCert BIODINAMICO con Demeter
●	Dettaglio vigneti	Riparbella Vigna Alta e Vigna di Mezzo Altitudine 220-250 mt. Sistema di allevamento a Guyot Densità 8400 viti/ha
●	Età delle viti	20 anni
●	Resa	30 qli/ha
●	Composizione del suolo	Terreno argilloso, salino, con importante presenza di scheletro di origine calcarea.
●	Vendemmia	Terminata entro la fine di Settembre. Le uve vengono selezionate nel vigneto e raccolte manualmente in piccole cassette da 15 kg. Sono diraspate delicatamente per ottenere acini interi e ulteriormente selezionate a mano sul tavolo di cernita.
●	Vinificazione	La fermentazione è spontanea in tini troncoconici di rovere a temperatura controllata, segue una macerazione sulle bucce per circa 30 giorni con brevi rimontaggi. L'affinamento è iniziato a Dicembre 2019 ed il vino è rimasto 22 mesi in barrique di rovere francese da 225/228 lt., 80% di legno nuovo e 20% di primo passaggio. Non subisce chiarifica né filtrazione.
●	Dati analitici	alcol 15 %, acidità totale 5,7 g/l
●	Abbinamenti	Petto di anatra al tartufo nero, piccione, fagiano, faraona, cacciagione, brasati e stracotti
●	Produzione	5.120 bottiglie, 90 magnum, 12 Jérebom, 2 Mathusalem.

Inchiostrato di un vivido rubino scintillante. Al naso avvolge con sentori di composta di frutti rossi, sensazioni boschive, infusi di erbe aromatiche, spezie, buccia d'arancia amara, ardesia e toni silvestri.

Al sorso esplose con grazia e potenza, tannini d'autore e scintillante freschezza sostengono l'infinita persistenza.



DUEMANI
COSTA TOSCANA