

L'INGEGNERE



Denominazione / Denomination

IGT ROSSO TOSCANA "L'INGEGNERE"

Vitigno / Varietal

95% Sangiovese 5% Colorino.

Zona di produzione / Growing area

Radda in Chianti

Forma di allevamento/Training system

Cordone speronato / Bilateral cordon

Raccolta

I grappoli sono raccolti a mano e selezionati i primi giorni di Ottobre dalla nostra vigna "Spanda"

Harvest

At the beginning of October: the grapes are hand-picked in our vineyard "Spanda" by choosing the best bunches only

Vinificazione e affinamento

Una volta giunte in cantina le uve vengono diraspate e tramite sistemi soffici introdotte in vasche inox automatiche qui ha inizio la fermentazione alcolica; un processo che dura circa 25 giorni a temperatura controllata intorno ai 28° con continui follature e rimontaggi per l'estrazione delle parti nobili dell'acino. Dopo la fermentazione malolattica vino nuovo viene trasferito in barriques di varie tostatura e grana dove invecchia almeno 24 mesi prima di essere imbottigliato. L'affinamento in bottiglia dura almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

Vinification and ageing

After the removal of the grapes from the stalks the soft pressing follows. The first fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature of about 28°C. Frequent pumping over the grape dregs and wine-crushing are done and in the end the skin steeping lasts 25 days. After the malolactic fermentation the wine sleeps at least 24 months into barriques of different kind of wood. A further refinement of its taste follows for min. 6 months in the bottle.

Note sensoriali- Abbinamento

Colore fitto con sfumature lievemente aranciate. All'olfatto risulta intenso lungamente persistente con note di frutta matura speziata e finale tostato. Indicando caccagione carne grigliata e formaggi stagionati.

Sensory Profile – wine pairing

Dense color with slightly orange shades. Intense and persistent long finish with notes of ripe fruit and spicy final. Indicated with grilled meat and cheeses.