



Attenti al Lupo - 2022

2022

IGT Toscana Rosso



Curiosity leads to Culture leads to Sensitivity leads to Enthusiasm leads to Love leads to Magic leads to Universal Love. Because Everybody feels the Magic. Therefore, Curiosity is a Universal Gift.

- Francesco Illy

Denominazione	IGT Toscana Rosso
----------------------	--------------------------

Vitigno	Sangiovese
----------------	-------------------

Annata	2022
---------------	-------------

Primo anno di produzione	2020
---------------------------------	-------------

Alcol	13%
--------------	------------

Numero di bottiglie prodotte	12.000
-------------------------------------	---------------

Sistema di allevamento e densità	Cordone speronato e guyot, 5000 piante per ettaro
Suolo	Mix di diversi terreni di Montalcino da entrambe le esposizioni
Resa per ettaro	40 quintali
Raccolta	Manuale durante la prima settimana di Settembre
Lieviti	Indigeni
Solforosa Totale	30 mg/l
Vinificazione	Fermentazione con 100% grappolo intero, 10 giorni di macerazione carbonica in vasche di acciaio chiuse
Affinamento	12 mesi in vasche di cemento e acciaio
Note di degustazione	In bocca snello e lineare, ottima bevibilità, molto fruttato al naso, caratteristiche tipiche della fermentazione carbonica. Il vino si presenta rosso brillante. In bocca presenta una mineralità accentuata e nel retrogusto sviluppa una leggera nota amaricante. Consigliamo di servire con arrostiti di carne, formaggi stagionati e primi piatti. Temperatura di servizio da 16 ° a 18 ° C.
Disponibilità	0.75 L

