

G33



IGT TOSCANA

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Petit Verdot

Dimensioni vigneto: 6 ettari

Impianto: Cordone speronato e guyot

Terroir: Argilloso con striature calcaree

Produzione: 40 Ql. per ettaro

Vinificazione: Pressatura soffice dei grappoli, una parte degli acini viene mantenuta intatta per ottenere una parziale macerazione carbonica per esaltare i sentori varietali. Fermentazione alcolica e macerazione in vasche di legno aperte superiormente, da 20 a 35 giorni, due rimontaggi al giorno. Fermentazione malolattica in barrique da 225 litri; 24 mesi di affinamento in barrique nuove. Le diverse partite di vino vengono assemblate in vasche di cemento da 4 a 6 mesi. **Assemblaggio, filtrazione e 12 mesi di bottiglia.**

NOTE DEGUSTATIVE:

Questo blend, prodotto in quantità limitatissime e solo nelle annate più importanti, rappresenta l'espressione più pura dei diversi terroir di Podernuovo. Ogni bottiglia è numerata a mano ed è accompagnata da un'esclusiva cassetta di legno. Il Sangiovese conferisce eleganza e acidità, il Merlot dà potenza e tutte le note aromatiche, mentre il Petit Verdot apporta sapidità e un lunghissimo retrogusto. Il G33 si presenta nel bicchiere con un rosso rubino brillante ed elegante. Al naso offre molta profondità e raffinatezza, con violette, grafite e pietre frantumate, con sfumature balsamiche e mentolate. Corposo, con tannini fini e levigati come il cashmere. Estremamente lungo e teso, con una presenza meravigliosa. Retrogusto lungo. Finestra di consumo: +25 anni