

L'INGEGNERE



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 ai primi giorni di ottobre dalla nostra vigna “Spanda”

Harvest

The grapes are hand-picked at the beginning of October in our vineyard “Spanda” and only the best bunches are used.

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°C con continue follature e rimontaggi per l'estrazione delle parti nobili dell'acino. Dopo la fermentazione malolattica il vino nuovo viene trasferito in tonneau 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

The fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature of about 28°C with frequent pump over and punchdowns to extract the noble substances from the skin and the grapeseeds. The skin steeping lasts 25 days. After the malolactic fermentation the wine sleeps for at least 24 months in different types of tonneaux which have undergone various stages of roasting. A 6 months period of bottle fining follows before the wine is ready for consumption.

Note sensoriali- Abbinamento

Colore fitto con sfumature lievemente aranciate. All'olfatto risulta intenso lungamente persistente con note di frutta matura speziata e finale tostato.

Indicato cacciagione carne grigliata e formaggi stagionati.

Sensory Profile – Wine pairing

Dense colour with slight orange hues. Intense and persistent long lasting with hints of ripe fruit and spices. Pairing with grilled meats and mature cheese.