



PODERE L'AJA



L'INGEGNERE

I.G.T.

TOSCANA

2015

PRODUZIONE
LIMITATA





IGT Rosso di Toscana “L'INGEGNERE”

E' il dovuto omaggio ai due fratelli fondatori dell'azienda, padri degli attuali soci. Vino molto esclusivo e dalla limitatissima tiratura annuale, è frutto dell'unione di Merlot e Sangiovese, entrambe le varietà provenienti dal nostro vigneto più in quota: Spanda, 5 ettari volti a settentrione.

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino quasi impenetrabile e dai profumi profondi con una raffinata struttura vellutata; il finale lungo e fruttato conferma la sontuosità e la piacevolezza di questo grande rosso.

Vitigno: 80% Sangiovese 20% Merlot.

Zona di produzione: Radda in Chianti vigna Spanda.

Forma di allevamento: Cordone speronato.

Raccolta

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

Vinificazione e affinamento

La massa viene fermentata da lieviti indigeni in tini di acciaio inox. Le vinacce sono gestite con rimontaggi, follature e delastages che assicurano una adeguata estrazione delle parti nobili dell'acino. Un affinamento di 24 mesi in tonneaux, precede l'imbottigliamento di circa 1.000 bottiglie annue.