

<http://www.villalarco.it/prodotti.html>



## PRINCIPINO igt toscana

CLASSIFICAZIONE: TOSCANA I.G.T. (indicazione geografica tipica)

UVAGGIO: 80% SANGIOVESE, 20% SYRAH

VINIFICAZIONE: : L'uva è raccolta e cernita manualmente e dopo una diraspatura e una pigiatura soffice, viene inviata nei tini di vinificazione a caduta naturale. La macerazione sulle bucce avviene per 22 giorni a temperatura controllata in tini di acciaio a 28°. La fermentazione alcolica dura in media 10 giorni. Il vino viene poi travasato in botti di rovere da 30hl, dove resta per 12 mesi per l'invecchiamento e dove svolge la fermentazione malolattica. Dopo questo anno il vino torna in cisterne di acciaio per circa un mese, per essere poi leggermente filtrato, imbottigliato. PRINCIPINO resterà in cantina per altri quattro mesi per l'ultimo affinamento in bottiglia prima di essere immesso sul commercio.

affinamento in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

ALCOOL: 13,5 % VOL.

NOTE GUSTATIVE: Colore rosso rubino di notevole intensità. Al naso di complessa base aromatica, esprime un buon frutto senza esuberanze di legno. Con la progressiva ossigenazione, successivamente all'apertura, il vino svela delicate note di menta liquirizia e pepe. Il tannino del vino è ottimamente impostato e si fonde molto bene con quello del legno, rendendo il NOIR ricco di complessità, finezza ed eleganza.

*Safra 2011. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.*