

## IGT 2011 BIODINAMICO

**Zona di produzione:** Cerreto Guidi (FI) Italia,  
su terreni prevalentemente argillosi ricchi di nicchie, 150m s.l.m.

**Monovitigno:** Canaiolo nero 100%

**Vinificazione:** Vendemmia manuale, fermentazione in tonneau aperti con follature e affinamento in piccoli tini di cemento

**Gradazione alcolica:** 14 % vol

**Solforosa totale:** 48 mg/l

### Profilo sensoriale

La scelta del canaiolo nero come monovitigno rappresenta bene già dalle origini le intenzioni del vignaiolo: sprigionare le potenzialità di un' uva che raramente si lascia apprezzare da sola e che da sempre è conosciuta come compagna tradizionale di uvaggi importanti.

Il colore rosso intenso si sposa perfettamente con il suo profumo persistente e il suo gusto morbido, nel quale non dispiace una leggera nota alcolica.

Tindilloro nasce dalla metamorfosi dell' "uva donna" -come anticamente era chiamato il canaiolo- e in questo vino si possono apprezzare contrasti tipicamente femminili, che in larga parte restano celati, e che proprio per questo tanto attraggono. L'assaggio è intrigante: morbido e fresco allo stesso tempo, con tannini vivi che si manifestano con grande grazia. I contrasti del Tindilloro, tutti da scoprire, non ne rappresentano assolutamente un difetto, piuttosto ne esaltano le principali caratteristiche: giovane, caldo, profumato e piacevolmente persistente.

*"I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti" Pablo Neruda*

### Note & abbinamenti

Piacevole al palato, lascia una sensazione di freschezza che contrasta con il corpo del vino, che sebbene già abbastanza strutturato, lascia trapelare delle potenzialità ancora non completamente espresse, ma che permettono di essere apprezzate nella loro totalità se servito fresco ad una temperatura di 12-14°C.

Tindilloro bene si accompagna a risotti, carni bianche di pollo, coniglio, vitello e carni di agnello. La sua morbidezza ed il suo aroma trovano un gustoso abbinamento anche con piatti freddi, affettati, insaccati e formaggi fermentati come pecorino, Cabrales, gorgonzola, Roquefort

