

IGT TOSCANA SANGIOVESE 2016 BIODINAMICO

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

Monovitigno: Sangiovese 100%

Vinificazione: Vendemmia manuale, fermentazione e affinamento in piccoli tini di cemento

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Solforosa totale: 42 mg/l

Profilo sensoriale

Colore rosso rubino di grande coesione e luminosità.

Il suo profumo, intenso, ne anticipa la morbidezza che ritroviamo nel palato dove si offre generoso: abboccato, leggermente tannico, lascia un retrogusto assolutamente piacevole che richiama le morbide colline soleggiate della Toscana. È vino franco, pulito, netto, senza volontà di mascherarsi, perché vuole essere pura espressione del Sangiovese che si manifesta in maniera assolutamente sincera esprimendo tutta la sua forza nell'ottimo equilibrio che riesce a creare prima al naso e a confermare poi in bocca: prolunga perfettamente i toni caldi e morbidi e dà modo al tannino di mostrarsi con grande forza e finezza per tutta la lunghissima persistenza.

Il Cavaliere, bevuto in tempi e quantità giuste, dona "gaiezza al cuor e gioia all'anima . . .".

Note

Il Cavaliere è un vino autentico in cui si riconoscono pienamente le caratteristiche e soprattutto l'appartenenza al proprio terroir. Degustandolo si prende coscienza di come lo sfruttamento naturale della combinazione di territorio, vitigno e tecniche di vinificazione proprie della biodinamica moderna possono generare un vino davvero ben strutturato e di grande personalità. Ideale per essere degustato fra buoni amici, mangiando carni arrosto e alla brace, ma anche per essere bevuto da solo per il solo piacere di bere un vino messaggero di incanto.

