

MUNDUS vini[®]
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD

SILVER
MEDAL



ROSSO DI DI MONTEPULCIANO D.O.C.

80% Sangiovese - 20% Merlot

Affinamento:

6 mesi in botti di rovere da 35 hl

Colore:

Vino giovane, dal colore rosso rubino vivace

Al naso:

Profumi di frutta matura, ciliegia
e leggere note vanigliate

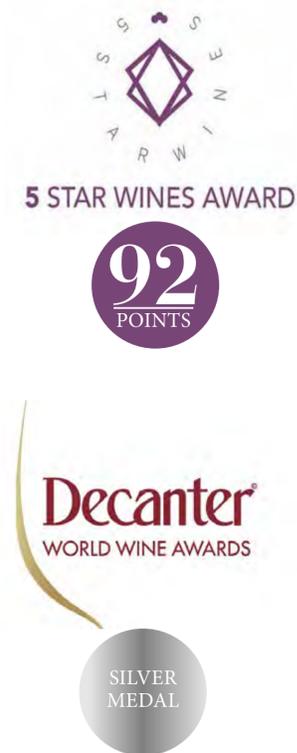
In bocca:

Vinoso e fruttato al naso.

Corposo, sapido, fresco e piacevolmente tannico

Temperatura di servizio ottimale 16 -18 °

Titolo alcolometrico 14,0 % vol



ROSSO ICARIO TOSCANA I.G.T.

60% Sangiovese - 20% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot

Affinamento:

10 mesi in piccola botte da 35 hl.

Colore:

Rosso rubino con riflessi porpora,
gradevole limpidezza ed elegante consistenza

Al naso:

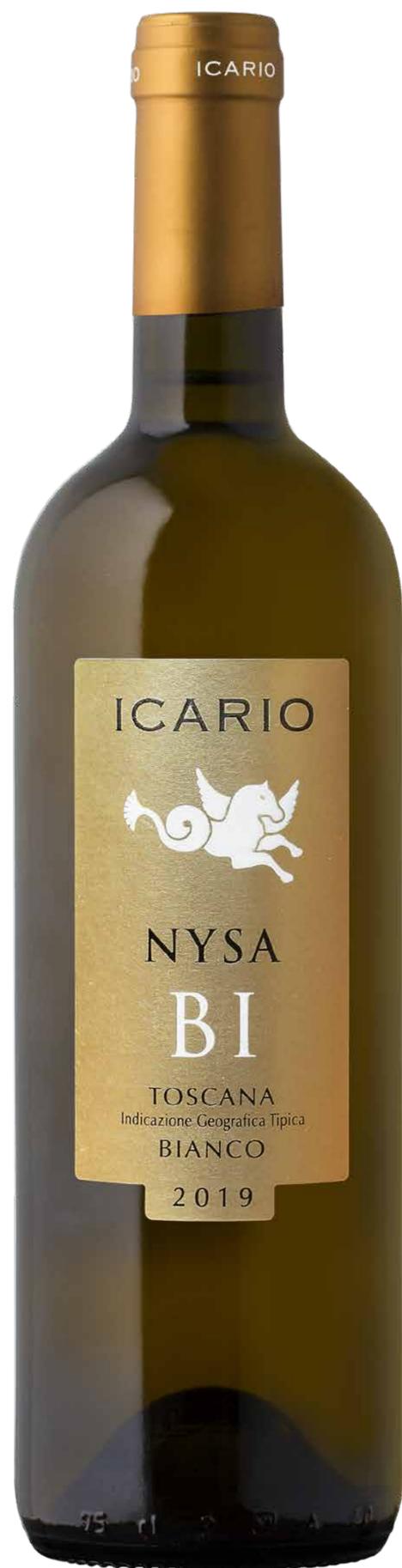
Ricchezza di frutti rossi,
buona complessità ed intensità olfattiva

In bocca:

Equilibrato, armonico e con una buona persistenza

Temperatura di servizio ottimale 16 -18 °

Titolo alcolometrico 14,5 % vol



BIANCO NYSA TOSCANA I.G.T.

45% Pinot Grigio - 45% Gewürztraminer - 10% Riesling

Produzione a affinamento:

Le uve vengono lasciate maturare sulla vite più a lungo, la vendemmia è prevista verso la metà del mese di settembre. La fermentazione avviene in barrique (lieviti indigeni).

Il Batonnage è effettuato ogni giorno per il primo mese e successivamente 3 volte a settimana per il secondo mese, 1 volta a settimana durante l'ultimo mese.

Colore:

Cristallino, giallo paglierino

Al naso:

Notevole intensità e persistenza olfattiva, ricca di fiori maturi e frutta gialla

In bocca:

Intensità e persistenza, grande corpo e struttura

Temperatura di servizio ottimale 10 -12 °

Titolo alcolometrico 13,5 % vol