

MORANDI

TOSCANA



Si dice Creativo di colui che ha nuove idee, fresche e gioiose, capaci di sorprendere. Dedico questo vino a tutti coloro che nel tempo hanno apprezzato la mia passione, le quali ogni anno avranno la possibilità di lasciare un proprio pensiero su questa etichetta.

Denominazione :

TOSCANA ROSSO indicazione geografica tipica

Varietà :

Sangiovese 100%

Certificazioni :

BIOLOGICO con Suolo e Salute

Vigneti :

Altitudine 270 mslm

Sistema di allevamento Guyot

Densità 4.500 viti/ha

In questa parte del vigneto oltre alla forte presenza di scheletro è consistente anche una buona parte di argilla che attenua lo stress nelle anate più calde, consentendoci di mantenere le caratteristiche che amiamo in questa nostra bottiglia. Qui sono presenti tre grandi Sangiovesi, allevati a guyot, che si completano fra di loro.

Vendemmia :

Selezione unicamente manuale, raccolta in cassette

Vinificazione :

La fermentazione avviene unicamente con i suoi lieviti indigeni, e in particolare in questo vino la fermentazione procede a temperature più basse rispetto alla fermentazione tipica dei vini rossi, questo dona un profumo morbido di ciliegia che lo contraddistingue e esprime a questo Sangiovese un lato che molti non conoscono, rendendolo perfetto da servire fresco in estate, è piacevole e allo stesso tempo contiene una sua complessità, è un vino pieno di energia che si può sentire all'assaggio.

Affinamento :

Ci piace presentarlo molto giovane in modo da esaltare tutti i profumi di un vino nuovo, riposa quindi in cemento fino alla primavera cioè quando viene imbottigliato ed è lì che evolve.

Prima annata :

2018

Bottiglie prodotte :

2.000 bt/anno

Critica :

Annata 2018 | 90/100 James Suckling

Annata 2019 | 90/100 James Suckling

Annata 2023 | 90/100 James Suckling

Fresh red berries and hints of flowers and minerals. Light- to medium-bodied with fine tannins that are still firm and youthful.

Limited production due to the difficult vintage.

Drink now.

