



Vanempo TRAMONTO

Rosso come il cielo che si tinge, alla sera, dei suoi colori più caldi.

Dal sapore intenso ed equilibrato grazie alla forza del Sangiovese (vero protagonista dei vini Toscani), alla morbidezza del Canaiolo nero, al profumo prezioso della Malvasia nera.

SCHEDA TECNICA:

Zona di Produzione: Cicignano - Comune di Montemurlo (Prato)
Toscana , Italia

Altitudine: 285 mt circa s.l.m

Superficie vitata: HA 1,6 di cui 1 impiantati nel 1967 e 0,6 impiantati nel 1980

Esposizione: Sud

Produzione annua: 70 quintali

Agricoltura: Biodinamica

Vitigni: Sangiovese 70%, Canaiolo nero 20%, Malvasia nera 10%

Terreno: Argilloso, Calcareo, medio impasto, ricco di scheletro

Forma di coltivazione: A spalliera con potatura a capovolto (vigne vecchie); guyot (resto degli impianti)

Vendemmia: 2° settimana di Ottobre, manuale, in cassette.

Vinificazione: Vasche di acciaio (lieviti propri) con rimontaggi e follature manuali per 20 giorni.

Affinamento: 18 mesi in barrique non di primo utilizzo malolattica naturale seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14 gradi

Filtri: Non filtrato

Abbinamenti: Arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione e formaggi

Caratteristiche: Colore intenso. Al naso risulta pulito e avvolgente richiama il profumo dei frutti rossi. Una lunga base acida e una ricca mineralità danno un palato asciutto e corposo e dotato di complessità.

Temperatura consigliata per la degustazione: 20 gradi

Temperatura di conservazione: max 22 gradi.

Aprire sempre 30 minuti prima, i biodinamici non sono vini pronto effetto.



web <http://vanempo.com/tramonto.html>
