



A M A N T I S

IPERIONE *IGT Supertuscan*



VIGNA

Superficie in produzione: 1 ettaro

Aria di produzione: Montecucco

Terreno: misto argilloso, molto ricco in scheletro

Densità: 20.000 ceppi per ettaro

VITICOLTURA

Gestione razionale dei trattamenti

Forma di allevamento: alberello (distanza 0,7m x 0,7m)

Eliminazione manuale delle bacche verdi a luglio ed agosto

Vendemmia interamente manuale

Scelta manuale sulla pianta, seguita dalla selezione degli acini migliori su nastro di scelta

VINIFICAZIONE

In tini botte da 30 hl per favorire la divisione parcellare

Riempimento dei tini interamente per gravità

Fermentazione: temperatura di 28-29°C: rimontaggi e follature

Macerazione su vinacce per 3 settimane

INVECCHIAMENTO

Interamente in barriques di rovere francese per 2 anni

Affinamento in bottiglia per minimo 2 anni

UVAGGIO

Cabernet Franc in purezza

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino, brillante, con riflessi granato

Profumo: elegante e complesso, con note delicate di boisé e di spezie

Degustazione: fine ed elegante, con note di cioccolato fondente e liquirizia, estremamente persistente in bocca.

Servizio: a 20°C ideale su carni delicate, cioccolato e dessert.