

# TENUTA LARNIANONE

## I.G.T. Toscana "Bragia"

Vintage : 2015

Uvaggio : 60% Cabernet Sauvignon , 30% Merlot , 10% Sangiovese

Denominazione: I.G.T. Toscana

Regione : Siena

Produzione: 4.000 bottiglie

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

"Concentrato e deciso con una pulita e fragrante succulenza e un apprezzabile . Frutto selvatico e bacche su un croccante e ben integrante palato" Decanter 2016 - 89 Points

### FERMENTAZIONE

Ogni parcella viene vendemmiata e vinificata separatamente

Fermentazione e malolattica in tini di cemento

Rimontaggi e follature manuali

### INVECCHIAMENTO

12/14 mesi in tonneaux di rovere francese, di cui il 20 % nuovo

Riposa infine per 8 mesi prima di essere introdotto nel mercato

### VIGNETO

Superficie e altitudine: 6 ha , 275-285 slm

Età dei vigneti : 20 anni

Suolo : Argille plioceniche con fossili di frutti di mare

Impianto: 4.800 piante/ha orientate a sud , sistema a cordone speronato

Vendemmia: Manuale con selezione, periodo di vendemmia specifico per ogni parcella



TENUTA LARNIANONE  
— S I E N A —  
1939