

TENUTA LARNIANONE

I.G.T. Toscana "Bragia"

Vintage: 2018

Uvaggio: 40% Cabernet Sauvignon , 35% Merlot , 25% Sangiovese

Denominazione: I.G.T. Toscana - Siena

Produzione: 4.000 bottiglie

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso impenetrabile. Naso di frutta nera con ribes nero e mora, sentori di cioccolato fondente avvolto con tannini vellutati.

FERMENTAZIONE

Ogni parcella viene vendemmiata e vinificata separatamente

Fermentazione alcolica e malolattica in vasi di cemento. Rimontaggi manuali

AFFINAMENTO

12/14 mesi in barrique e tonneau di rovere francesedi cui 10 % nuovo

Riposa infine per 6 mesi prima di essere introdotto nel mercato

VIGNETO

Superficie e altitudine: 4,5 ha , 275-285 slm **Età dei vigneti:** 20 anni

Suolo: Argille plioceniche e marne **Vendemmia:** Manuale con selezione, periodo di vendemmia specifico per ogni parcella

AWARDS:

92/100 James Suckling - Vintage 2015-2016-2017

17/20 Jancis Robinson - Vintage 2016 - 2017



TENUTA LARNIANONE

— S I E N A —

1939