



LANCIOLA

RICCIONERO I.G.T.

Produzione & Vinificazione:

ZONA DI PRODUZIONE: Impruneta (Fi)

ALTITUDINE: 200 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-Est

GIACITURA: Collinare

VARIETÀ DI VITIGNO: Pinot Nero

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto Argilloso

VENDEMMIA: Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: In tanks di acciaio

ELEVAZIONE: In botti di rovere massiccio centrale per 18 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Minimo 6 mesi

TENORE ALCOLICO: 13,00% circa

Dettagli & Sensazioni:

GASTRONOMIA:

Si accompagna a piatti a base di carne rossa non impegnativi, ai funghi, ai patè e ai formaggi secchi stagionati.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

COLORE: Rosso rubino intenso, con tonalità lievemente granate.

PROFUMO: Ampio, complesso, lievemente fruttato con note minerali terrose, sposate a sensazioni di cioccolata, spezie e cuoio.

SAPORE: Media struttura con tannino, articolato, a trama abbastanza densa in equilibrio con l'acidità. Buono il volume. Retrogusto lungo con sensazioni minerali e speziate.

MODALITÀ DI SERVIZIO:

Si consiglia di servire a 18° - 19°C

