

# GUINZANO

<b>DENOMINAZIONE</b>	San Gimignano Rosso DOC
<b>UVAGGIO</b>	Sangiovese 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30%
<b>VIGNA</b>	Barberino, Casaccia and Poggione
<b>TERRENO</b>	Medio impasto, con abbondante scheletro
<b>ALTITUDINE</b>	290-310 m s.l.m.
<b>RESA PER ETTARO</b>	50 q/ha
<b>ETA DELLE VIGNE</b>	25-30 anni
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale ad inizio settembre (Merlot), fine settembre (sangiovese), metà ottobre (Cabernet Sauvignon)
<b>VINIFICAZIONE</b>	<p>Le tre varietà sono vinificate separatamente, in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi.</p> <p>Dopo circa due settimane sulle bucce avviene la svinatura e, dopo alcuni giorni, i vini sono uniti in una singola massa e trasferiti in barrique di vino francese</p>
<b>MATURAZIONE</b>	<p>L'affinamento avviene in barriques di rovere francese per 12 mesi, con frequenti batonnages.</p> <p>Affina un ulteriore anno in bottiglia prima della commercializzazione</p>
<b>NOTE DEGUSTATIVE</b>	<p>Profumi intensi di frutti rossi e neri maturi, con note di spezie dolci, vaniglia e un tocco tostato dal rovere.</p> <p>Al palato è avvolgente e strutturato, con tannini setosi, buona freschezza e richiami di cacao e caffè.</p> <p>Finale lungo ed elegante, dove convivono equilibrio, profondità e una lieve nota balsamica.</p>



Fattoria La Torre

