

GUINZANO

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



Fattoria La Torre