

Sòdole

SUPER TUSCAN

Indicazione Geografica Tipica

VILLA CUSONA - *San Gimignano*

Vino rosso di prestigio, classe e grande tipicità: è prodotto con uve accuratamente selezionate provenienti da vigneti di antico impianto con rese molto basse (massimo 60 quintali di uva per ettaro) privilegiando vecchie varietà che danno grappoli spargoli e acini piccoli, a tutto vantaggio della qualità. La vinificazione avviene in piccoli recipienti, con lunga macerazione delle buccie (circa 10-12 giorni), rimontaggi e follature quotidiane.

Al termine della fermentazione alcolica, si favorisce lo sviluppo della seconda fermentazione (malolattica) fino al completo esaurimento dell'acido malico. Un vino da "meditazione".

La sua etichetta raffigura il famoso Francesco Guicciardini.

Uvaggio: 100% Sangiovese.

Affinamento: 10 mesi in barrique.

Colore: rubino intenso con lievi riflessi granati.

Profumo: intenso, elegante e di largo respiro. Piacevoli sentori di viola, frutti di bosco e di spezie.

Sapore: asciutto, caldo, morbido, armonico; ben strutturato e di buon corpo. Ottima stoffa, peculiare morbidezza ed elegante sentore di legno al palato. Si presenta pieno e rotondo, idoneo a lungo invecchiamento.

Abbinamenti: particolarmente indicato con piatti di carni rosse, selvaggina, umidi e brasati, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 - 19° C.

Conservazione: 10 - 15 anni.

Confezione: in cartoni da 6 bordolesi, disponibile anche nel formato **magnum**.



TENUTE GUICCIARDINI STROZZI