

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Damare Rosso

Diadema

| | |
|------------------------|--|
| CLASSIFICAZIONE | IGT Toscana Rosso |
| TIPOLOGIA | Rosso |
| REGIONE | Toscana |
| VITIGNO | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot |
| VENDEMMIA | Manuale, uve a perfetta maturazione. Prima decade di Settembre per il Merlot, metà Ottobre per Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. |

VINIFICAZIONE

Delicata diraspatura, pigiatura soffice degli acini e vinificazione in contenitori a temperatura controllata. La fermentazione è condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle uve e il contatto con le bucce è prolungato per circa 3 settimane in cui vengono effettuati soffici rimontaggi giornalieri per avere un'estrazione delle sostanze nobili contenute nelle bucce. Separate le bucce e il vino si avvia la fermentazione malolattica spontaneamente, per una parte in acciaio e una parte in barrique.

AFFINAMENTO

Affinamento delle singole varietà di 12-14 mesi in barrique di rovere francese. Affinamento di 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino elegante ed armonioso. Di color porpora intenso, rivela note di more di rovo, fragole in confettura e ribes nero. Presenta una bella freschezza floreale, rosa di Damasco con rimandi mentolati e stuzzicanti di eucalipto e menta glaciale. Bel grip del tannino al palato, con lievi note erbacee che si fondono con pepe verde, tabacco e macchia mediterranea. Finale agile e fresco, fruttato e delicatamente dolce.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.