

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Diadema Rosso

Diadema

CLASSIFICAZIONE	IGT Toscana Rosso
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Toscana
VITIGNO	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah
VENDEMMIA	Manuale, uve a perfetta maturazione. Fine Settembre per il Sangiovese, inizio Ottobre per Syrah, metà Ottobre per Cabernet Sauvignon.

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 4 settimane in cui vengono effettuati 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 16-18 mesi in barrique di rovere francese. Affinamento di 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino elegante strutturato e complesso. Ha un color porpora fitto con note di cassis, mughetto e more di rovo, rosa centifolia e violetta candita, sfumature di lavanda e spigo toscano e un tocco di senape e pepe nero. Morbido al palato, ben definito nello stile. Struttura, tannini decisi e frutto si accompagnano a note speziate e balsamiche. Finale che si scioglie in dolcezza pur mantenendo la prospettiva intrigante di ulteriore affinamento.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.