

DON LUCIFERO

Maremma Toscana DOC



Il Don Lucifero 2019 si rivela essere un vino succoso e piacevole al naso grazie alle intense note di ciliegia e mora arricchite da sfumature di violetta fresca oltre che da intriganti sensazioni speziate. All'assaggio, spicca per corpo e morbidezza pur mantenendo carattere e bevibilità grazie ai tannini eleganti - ma ancora vividi - e alla piacevole freschezza. Da provare con pappardelle al sugo di selvaggina così come con piatti di carni rosse stufate o in umido.

vitigno: sangiovese (80%) oltre a cabernet sauvignon e merlot (20%)

suoli: sabbiosi con buona presenza di scheletro ricco di galestro

esposizione dei vigneti: nord-ovest

quota: 280m s.l.m.

estensione dei vigneti: 1ha

anno di impianto: 2008

sistema di allevamento: cordone speronato

numero piante per ettaro: 4400

resa di uva per ettaro: 70q

vendemmia e vinificazione: le uve, provenienti da un unico appezzamento, sono vendemmiate manualmente e vinificate insieme ottenendo in tal modo un sangiovese maturo, un merlot stramaturato e un cabernet sauvignon ancora un po' verde. La fermentazione è spontanea e la macerazione ha una durata 10 giorni. Il Don Lucifero matura per il 50% in legno e per il rimanente 50% in vasche di cemento. Infine, affina in bottiglia per 10 mesi prima della sua commercializzazione

percentuale di alcol in volume: 13,5

temperatura di servizio consigliata: 14-16°C

podere casina 

rahel kimmich e marcello pirisi s.s.a.

piagge del maiano

58040 istia d'ombrone, grosseto

ITALIA, tel./fax +39 3337872218

info@poderecasina.com

