



IL SEVERO IGT TOSCANA

Il vino è una secolare arte in movimento e in continua evoluzione.

IL SEVERO nasce da una intuizione: rappresentare un'annata interpretandone a sua massima espressione ra le uve presenti in azienda ad esclusione del Sangiovese.

Naso elegante con note di cassis e tè rosso; in bocca il vino trova energia in una bella verve acida che rende il sorso sapido, fragrante, lungo e memorabile.



PRIMA ANNATA: 2015

TIPOLOGIA DI SUOLO: Argillo limoso

ALTIMETRIA: 450 m slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5'000 Piante per ettaro

ETÀ MEDIA VIGNETO: 12 anni

PRODUZIONE PER ETTARO: 30 q

VENDEMMIA: Manuale in cassette seguita da selezione di grappoli ed acini in tavoli di cernita. Periodo di raccolta diverso per le tre varietà.

VINIFICAZIONE: Parziale pigiatura delle bacche, immissione in tini di acciaio e troncoconici di legno per la fermentazione a temperatura controllata. Macerazione di circa 25 giorni

AFFINAMENTO: In barrique per 24 mesi ai quali seguono almeno 12 mesi di permanenza in bottiglia.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 4'000

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: superiore a 20 anni

RICONOSCIMENTI ANNATA 2015: **92** James Suckling

RICONOSCIMENTI ANNATA 2016: **93** James Suckling