



TREROSE

ISTRIONE

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ISTRIONE, *l'Attore di origine etrusca che, indossando una maschera, cambiava identità e si esibiva negli anfiteatri del periodo romano.*

Questi caratteri rappresentano la filosofia ed il racconto che hanno guidato la nascita e la storia di questo vino. Istrione è l'unico nostro 'tradimento' alla fedele e pura interpretazione del Sangiovese che, grazie al Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Syrah si arricchisce di maggiore complessità aromatica e di un armonioso ed elegante palato.

UVE: Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 30%, Syrah 10%.

TECNICHE DI PRODUZIONE: Le uve vengono raccolte separatamente ed assemblate solo successivamente, prima dell'ingresso in legno. Fermenta a temperature intorno ai 25°C, al fine di preservare le componenti aromatiche varietali primarie. Primo passaggio di affinamento in botticelle da 10 hl per 4 mesi e successivamente in botti da 50 hl per i restanti 8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore brillante, intenso con riflessi violacei. Olfatto ampio e netto, con sentori iniziali di finocchietto selvatico e rosmarino; si susseguono note di frutta rossa, ciliegia, prugna che si integrano al pepe nero e tabacco. Equilibrato, armonioso ed avvolgente al palato con un finale fruttato e cremoso.

