

TENUTA SAN LORENZO®

SAN LORENZO ROSSO 2016

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Età dei vigneti: 20 anni

Composizione del terreno: calcareo medio

Esposizione dei vigneti: Sud-Ovest

Altitudine: 400 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5000 piante/ettaro

Resa: 50 quintali/ettaro

Epoca vendemmia: metà Settembre/primi di Ottobre

Vinificazione: separatamente per singole varietà di uva,
con fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata
e fermentazione malo lattica a completamento.

Affinamento: in barriques di rovere francese (Allier) per 12 mesi

Blending per circa 5 mesi in tini di acciaio inox

Uve: Cabernet Sauvignon 50% Cabernet Franc 50%

Caratteristiche organolettiche:

- **Colore:** rosso rubino intenso
- **Aroma:** elegante intenso, con note di spezie mora e cassis
- **Sapore:** fresco, morbido ma possente, persistente in bocca

Caratteristiche chimiche:

- **Grado alcolico:** 13,5% vol.
- **Acidità totale:** 5,96 g/L
- **SO₂ totale:** 71 mg/L

Abbinamento: piatti di carne importanti, selvaggina formaggi stagionati

