

# “IRPIDE”

*Una parola del dialetto toscano che rievoca il felice ricordo dei nonni e l'infanzia spensierata passata con loro.  
Vorremmo che questo vino, a base di Sangiovese e affinato in legno, trasmettesse un po' di questa gioia spensierata.*



## CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G.

Zona di produzione: San Gimignano, Siena  
Composizione varietale:  
90% sangiovese, 3% Syrah, 7% Colorino

## IL VIGNETO

Esposizione vigneto: sud-est  
Altitudine vigneto: 290 metri s.l.m.  
Composizione terreno:  
fondale marino preistorico, sabbia, argilla e fossili marini  
Sistema di allevamento: cordone speronato  
Anno di impianto: tra il 1971 e il 2005



## VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Periodo di vendemmia: terza settimana di Settembre  
Metodo di vendemmia: manuale  
Fermentazione alcolica:  
vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 26°C  
Fermentazione malolattica: svolta  
Maturazione: almeno 6 mesi in tini di acciaio inox  
Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere francese di 500l  
Affinamento in bottiglia: consigliati almeno 8 mesi  
Numero medio di bottiglie: 2600

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: colore rosso intenso  
Esame olfattivo:  
l'affinamento in legno conferisce al vino un carattere morbido e leggermente speziato con tannini eleganti e media acidità  
Profumo intenso, fruttato con note di spezie e caramello.  
Esame gustativo:  
di buona struttura, ha un gusto aromatico, caldo e vivace.  
Abbinamenti gastronomici:  
da degustare con carni rosse, selvaggina, carni in umido e formaggi stagionati. Un vino da condividere

## FORMATI

750 ml