



Amiata®
...i vini del Vulcano



LAPILLO

I.G.T. Toscana

Zona di produzione:
Loc. Montegiovi
Castel del Piano (GR)
Toscana.

Resa per ettaro: 60ql di uva.

Vitigno: 90% Sangiovese,
10% Cabernet.

Forma di allevamento:
Cordone speronato basso.

Densità di impianto:
5.000 ceppi per ettaro.

Vinificazione:
Raccolta manuale selezionata,
fermentazione a temperatura
controllata e macerazione per
circa 15 gg.

Maturazione e affinamento:
In tini di acciaio inox per 3
mesi, 6 mesi in tonneau di
rovere da 6 hl;
almeno 3 mesi in bottiglia.

Colore:
Rubino intenso con riflessi
porpora.

Bouquet:
Al naso intenso e penetrante,
con note di viola, ciliegia e
frutti di bosco.

Gusto:
In bocca sapido, con tannini
ben legati all'alcol ed ottima
spalla acida.
Lungo e persistente lascia
sensazioni floreali e
balsamiche arricchite da una
grande freschezza.

Abbinamento:
Primi piatti con sugo di
carne.
Carni bianche alla griglia.
Formaggi di media
stagionatura.

Temperatura di servizio:
Si consiglia di servirlo alla
temperatura di 16°/18° C.