

Sogni al Falò®



Zona di produzione

Mugello in comune di Vicchio.

Vitigni

Sangiovese, Merlot, Syrah

Sistema di coltura

Cordone speronato, inerbimento, concimazioni organiche contenute.

Parametri produttivi

Produzione massima: 80 qli/ha;

Bassa carica di gemme;

Contenuta resa per ceppo;

Diradamento prima della maturazione;

Scelta vendemmiale;

Diraspapigliatura delicata;

Macerazione intensa e prolungata;

Temperatura controllata;

In botti di quercia di medie dimensioni avvengono la fermentazione malolattica e l'affinamento che dura 12 mesi;

Imbottigliamento in luna calante;

Il Sogni al Falò entra in commercio dopo qualche mese di ulteriore affinamento in bottiglia.

Parametri analitici

Grado alcolico naturale: 13.5% vol.

Estratto secco netto: 22‰.

Caratteristiche organolettiche

Vino rubino fiammante, dai profumi di frutta fresca intrecciati a tratti speziati e di cuoio; al gusto è armonico pur col carattere austero maturato nel vivace clima pedemontano del Mugello.

Temperatura di servizio: 18-20°C.

A tavola

Adatto a salumi e piatti a base di carne, preferisce accompagnarli in occasione di riunioni serali intorno al focolare di cui è naturale complice.



Fattoria di Pianuzzo