



COLLINA DEI VENTI

IDDEO

**50% SANGIOVESE 50% MALVASIA N.,
CANAIOLO E COLORINO
IGT TOSCANA ROSSO**

Suolo argilloso, mattaione con frammenti di resti marini, forti pendenze.

Vigneto impiantato nel 2005. Altitudine di 180 m s.l.m.

La vendemmia, rigorosamente a mano, avviene solitamente nella 3-4 settimana di settembre. Le uve diraspate vengono inserite in un serbatoio di cemento o acciaio, nessuna pigiatura. Il sangiovese fermentato separatamente alla malvasia nera, il canaiolo e il colorino.

La fermentazione è spontanea. Affinamento in acciaio/cemento, poi trascorrere almeno 12 mesi in barrique e tonneau di rovere francese.

Frutti rossi e neri di bosco, speziatura fine. Persistente con un finale sapido ed un tannino ben lavorato, rotondo. Un vino da una prospettiva di vita lunga per la sua struttura. Abbinamenti con selvaggina in umido, pomodoro e olive. Primi piatti ricchi con basi di pomodoro e olio, carni alla griglia e bistecca.

