



ITALOROSSO
SANGIOVESE - SYRAH
Toscana Indicazione Geografica Tipica

Dalla vinificazione separata di uve Syrah e Sangiovese, vitigno principe della tradizione toscana, nasce Italo Rosso. Il corpo rotondo e le note speziate del Syrah combinate sapientemente al volume e alle armonie di frutti rossi, tipici del Sangiovese, creano un vino dalla struttura chiara ed elegante capace di incantare i sensi con la sua vellutata morbidezza.

L'Italorosso est issu d'une vinification séparée des raisins Syrah et Sangiovese, grand cépage de la tradition toscane. Le corps rond et les notes épicées du Syrah savamment accordés au volume et aux harmonies de fruits rouges typiques du Sangiovese forment un vin clair et élégant dont la douceur veloutée enchante les sens.

Uvaggio Sangiovese e Syrah

Gradazione 13% vol.

Sistema di allevamento Guyot - Cordone speronato

Raccolta e vinificazione Le uve, vendemmiate nella terza decade di settembre, sono raccolte a mano mantenendo le varietà separate. Subiscono diraspatura e pressatura soffice per preservarne integrità e aromaticità, prima di essere vinificate separatamente. Al termine della fermentazione malolattica vanno incontro a un periodo di affinamento in tini di cemento tipici della tradizione toscana.

Produzione 2.500 bottiglie da 0,750 L

Note organolettiche Di colore rosso rubino intenso, Italo Rosso presenta note di frutti di bosco, ribes e ciliegia accompagnati da sentori di pepe nero. Al palato risulta morbido, armonico e con tannini vellutati. Finale persistente e pulito.

Accostamenti gastronomici Si accompagna molto bene con primi piatti a base di carne o di verdure, carne alla brace, formaggi. Esaltante con la pappa al pomodoro. Degustare a una temperatura di 18-22 °C stappando la bottiglia alcuni minuti prima.

Cépages Sangiovese et Syrah

Degré d'alcool 13 % vol.

Méthode de culture Guyot - Cordon de Royat

Récolte et vinification Le raisin vendangé pendant la troisième décennie de septembre est récolté à la main en séparant les variétés. Il est délicatement égrappé et pressé pour préserver son intégrité et ses arômes puis vinifié séparément. Après la fermentation malolactique débute une période d'affinage en cuves de ciment, typiques de la tradition toscane.

Production 2 500 bouteilles de 0,750 L

Notes organoleptiques L'Italorosso a une robe rouge rubis intense et des arômes de fruits rouges, de cassis et de cerise relevés par des notes de poivre noir. Au palais il est moelleux, harmonieux, tannique et velouté. Final persistant et franc.

Associations gastronomiques Il accompagne très bien les entrées chaudes à la viande ou aux légumes, la viande grillée et les fromages. Excellent avec la Pappa al pomodoro (soupe à la tomate). Déguster à 18-22 °C en débouchant la bouteille quelques minutes à l'avance.