

<http://www.villalarco.it/prodotti.html>



## PRINCIPINO igt toscana

CLASSIFICAZIONE: TOSCANA I.G.T. (indicazione geografica tipica)

UVAGGIO: 80% SANGIOVESE, 20% SYRAH

VINIFICAZIONE: : L'uva è raccolta e cernita manualmente e dopo una diraspatura e una pigiatura soffice, viene inviata nei tini di vinificazione a caduta naturale. La macerazione sulle bucce avviene per 22 giorni a temperatura controllata in tini di acciaio a 28°. La fermentazione alcolica dura in media 10 giorni. Il vino viene poi travasato i botti di rovere da 30hl, dove resta per 12 mesi per l'invecchiamento e dove svolge la fermentazione malolattica. Dopo questo anno il vino torna in cisterne di acciaio per circa un mese, per essere poi leggermente filtrato, imbottigliato. PRINCIPINO resterà in cantina per altri quattro mesi per l'ultimo affinamento in bottiglia prima di essere immesso sul commercio.

ALCOOL: 13,5 % VOL.

NOTE GUSTATIVE: Colore rosso rubino molto intenso. Al naso risulta una notevole fragranza di frutta rossa come ciliegia e lampone, seguita da una nota più leggera di liquirizia e caffè. I suoi tannini dolci e vellutati avvolgono la bocca lasciando una profonda sensazione di freschezza, rendendo questo vino gradevole, fine e molto elegante.

*Safra 2012. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.*