

Habemus "Etichetta Bianca" 2018 – San Giovenale



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Blera (VT)
- Vitigno: Grenache, Syrah, Carignan, Tempranillo
- Età dei vigneti: 9 anni
- Terreno: Argilloso con scheletro
- Clima: Asciutto e costantemente ventilato dal Mar Tirreno
- Impianto: Alberello
- Esposizione vigneti: Sud
- Altitudine: 300-400 mt. Slm
- Densità: 11.000 ceppi per ettaro
- Vendemmia: Seconda e terza decade di settembre
- Raccolta: Manuale con cassette per ogni vitigno
- Vinificazione: Pigiadiraspatura entro 1h dalla raccolta
- Invecchiamento: 20 mesi in barrique
- Affinamento: 6 mesi in bottiglia

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso
- Profumo: All'olfattiva lascia inizialmente percepire netti rimandi alla frutta a polpa rossa matura, poi seguiti da toni terziari di liquirizia, pepe, cannella e chiodi di garofano
- Gusto: Il sorso è di buon equilibrio, vellutato nella trama tannica, fresco e caldo allo stesso tempo, lungo nella persistenza e caratterizzato da importanti ritorni fruttati nel retrogusto.