

PRIUS

IL VINO	GRANDI VINI ROSSI TOSCANI
Annate	2016 / 2019
Denominazione	IGT Toscana
Area di produzione	Confine tra le colline fiorentine e pisane - Regione Toscana
Tipo di bottiglia	Bordolese 750 e 1500 ML
Tipo di uva	Sangiovese con piccola percentuale di Merlot
Area di piantagione	Gambassi
Composizione suolo	Medio impasto, argilla e sabbia
Epoca di raccolta	Primi giorni di settembre
Vinificazione	La fermentazione avviene in vasche a temperatura controllata, dopo di che viene trasferito in barriques di rovere francese, dove resta da 6 a 8 mesi.
Affinamento	Per alcuni mesi in bottiglia.
Caratteristiche	Elegante, morbido e vellutato al palato
Gradazione	14,00% vol.
Acidità	5,00 g/l
Tonalità	Rosso rubino
Percezioni olfattive	Ricco, fruttato con sapori di ciliegia e sentori di pepe.
Percezioni gustative	Rotondo, secco, con grande espressività al palato
Finale	Lungo, nel suo ritorno di ciliegie sotto spirito



CURIOSITA' E STORIA

Al Barone Simoncello de Carvajal, capostipite della famiglia Simoncelli "il Prius" è dedicato questo grande supertuscan.