

AZIENDA AGRICOLA CINCINELLI MARCO

IL LEGATO 2016

IGT MAMMOLO TOSCANA

Le vigne di mammolo atte alla produzione del "legato" si estendono per un ettaro, l'età media degli impianti è di 15 anni.

La raccolta in vigneto avviene esclusivamente a mano con cassette forate di 15 kg. Le cassette sono trasportate in cantina e l'uva viene caricata manualmente nella pressa per la successiva spremitura. La vinificazione avviene in piccoli fermentini da hl 30-50, con affinamento in botte grande e barrique di secondo passaggio.

Note di degustazione:

colore rosso rubino vivo, brillante. Il naso di apre sensuale, offrendo un ventaglio di aromi che richiamano i piccoli frutti rossi: lampone e cassis, visciole, che vanno ad amalgamarsi sensualmente alle note speziate di ginepro selvatico, cannella e carcadé.

Il sorso è avvolgente, lungo, armonico: un vero capolavoro.

