



Attenti al Lupo - 2022

Toscana Rosso IGT

Curiosity leads to Culture leads to Sensitivity leads to Enthusiasm
leads to Love leads to Magic leads to Universal Love. Because
Everybody feels the Magic. Therefore, Curiosity is a Universal Gift.

- Francesco Illy -

Denominazione

Toscana Rosso IGT

Vitigno

Sangiovese

Annata

2022

Primo anno di produzione

2020

Alcol

13%

**Numero di bottiglie
prodotte**

12.000

**Sistema di allevamento e
densità**

Cordone speronato e guyot, 5000 piante per ettaro

Suolo	Mix di diversi terreni di Montalcino da entrambe le esposizioni
Resa per ettaro	40 quintali
Raccolta	Manuale durante la prima settimana di settembre
Lieviti	Indigeni
Solforosa Totale	30 mg/l
Vinificazione	Fermentazione a grappolo intero al 100%, con 10 giorni di macerazione carbonica in vasca di acciaio chiusa
Affinamento	12 mesi in vasche di cemento e acciaio
Note di degustazione	In bocca è snello e lineare, di ottima bevibilità, al naso è molto fruttato, tipico della fermentazione carbonica. Il colore è un rosso brillante. In bocca resenta una mineralità accentuata e nel retrogusto sviluppa una leggera nota amaricante. Consigliamo di servire con arrostiti di carne, formaggi stagionati e primi piatti. Temperatura di servizio da 16 ° a 18 ° C.
Disponibilità	0.75 L

