



GUADIPTANI

I.G.T. TOSCANE BIO
GRAND CRU MONTESCUDAIO
Super-Toscan

Considéré un des meilleurs vins rouges de la Toscane, Guadiptani est un vrai 'mariage en paradis' entre la puissance du Sangiovese de Montescudaio, et son sol riche de minéraux, et l'élégance du Cab qui en Toscane a acquis toutes les nuances du terroir de la région.

VINIFICATION: les grappes sélectionnées, venant des meilleures parcelles de Sangiovese et Cabernet Sauvignon, sont travaillées à l'égrappoir et le moût obtenu est fermenté et macéré dans des cuves en acier à une température contrôlée environ 18 jours, pendant lesquels sont effectués les remontages et les délestages quotidiens.

ELEVAGE Après le décuvage, le vin est mis dans des tonneaux de premier, deuxième et troisième passage où il mûrit environ **24** mois pendant lesquels se développe la fermentation malolactique. Ensuite le vin repose 6 mois en bouteille.

Cépages: Sangiovese (80%) et Cabernet Sauvignon

Alcool: 13.5%

Acidité totale gr./Lit 5,27

Extrait Sec: gr./Lt. 30,2

Sucres Résiduels: gr./Lit 0,41

0056 – Prix Reg: \$67

Prix CDV \$65

Rouge Toscana