



IL LVIGI

Toscana Passito

IGT
2019



UVAGGIO

Sangiovese e altri vitigni autoctoni a bacca rossa

ZONA DI PRODUZIONE

Colline ad est di Siena, con esposizione a Nord/Ovest

SUPERFICIE DEL VIGNETO

1 Ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO

360 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Galestro rosso e argilliti

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

DENSITÀ DEI CEPPI

3500 per Ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Metà settembre

MATURAZIONE

30 mesi in barrique

AFFINAMENTO

In bottiglia minimo 6 mesi

ALCOL SVOLTO

14,5 %

ACIDITÀ TOTALE

5,90 GR/LT



BOSCHETTO CAMPACCI

TOSCANA

IL VIGNETO

Le uve di Il LVIGI, a base di Sangiovese, provengono dal più vecchio vigneto omonimo della proprietà di oltre 50 anni e sono coltivate su un terreno ricco di galestro rosso ed argilliti, con la presenza di sassi come il Colombino. Particolarità di questo terreno è l'alta presenza di scisti policromi e minerali come ferro, zinco, rame e manganese, che in funzione dell'elemento contenuto appaiono di colori diversi.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente in maniera accuratissima, sono poste ad appassire in particolari condizioni di umidità e temperatura che favoriscono la presenza di Muffa Nobile, Botrytis Cinerea, che riduce il contenuto in acqua, concentrandone gli zuccheri e gli aromi. Il vino fermenta e matura in barriques di rovere francese per almeno 30 mesi prima dell'imbottigliamento. L'affinamento in bottiglia è di minimo 6 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

All'aspetto si presenta di un colore rosso ambrato. All'olfatto emergono note di frutta rossa matura sotto spirito, con una particolare nota di dattero, che si fondono con sensazioni di cioccolato, tabacco e spezie. La bocca è dolce ed avvolgente ben bilanciata da una sottile spina acida che dona un lungo retrogusto finale. Il Luigi è un vino dal grande potenziale gastronomico ed evolutivo negli anni.