

LE VEGLIE DI NERI

IGT Toscana Rosso



Le Veglie di Neri è un blend degli uvaggi tradizionali di Dianella tra cui Sangiovese e Cabernet Sauvignon. E' un vino di grande bevibilità e piacevolezza se consumato in gioventù ma ancor più se invecchiato qualche anno in bottiglia. Offre il meglio di sé abbinato a carni di manzo stufate, arrostiti di carne ed agnello in forno. Bene anche con primi piatti più strutturati e preparazioni a base di funghi.

Vendemmia: effettuata a mano con selezione delle uve.

Vinificazione: in recipienti di acciaio inox con fermentazione a temperatura controllata. La durata della macerazione sulle bucce è di 10 - 18 giorni per il Sangiovese e di 18 - 20 per il Cabernet Sauvignon

Maturazione: in cemento con un breve passaggio in botti di legno e successivamente in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: note floreali con spiccata personalità ben amalgamate ad aromi di frutta rossa croccante, spezie dolci ed una intrigante balsamicità.

Sapore: pieno, caldo, avvolgente e di grande bevibilità; tannini morbidi e bilanciati dalla piacevole freschezza. Persistente finale di bocca dal ricco retrogusto fruttato.

Formato: 750 ml. e 1500 ml.
