

MilleEttantatre

IGT COSTA TOSCANA ROSSO

PETIT VERDOT



Il 1083 fu presumibilmente l'anno in cui la produzione di vino rese Usiglian del Vescovo indipendente per il vino da messa. Per ricordare questa volontà di indipendenza, nel pieno rispetto dello spirito di quel periodo, abbiamo chiamato il nostro vino con quella data, 1083, legandolo emotivamente al nostro desiderio di rendere omaggio a un territorio tanto antico quanto unico.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano sono trasportate in cantina, dove vengono diraspate, selezionate attraverso un tappeto di cernita vibrante e infine pigiate.

Segue la fermentazione alcolica che avviene all'interno di tini troncoconici in rovere, con la macerazione di 15-20 giorni, a seconda dell'annata. Il vino viene affinato in tonnaux e bottiglia fino a completa maturazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore profondo con sfumature violacee.

Al naso si presenta molto intenso, balsamico e complesso, con evidenze di mora e mirtillo, il lungo affinamento determina le note terziarie di caffè, cioccolato e spezie. Al palato ha un ingresso caldo e avvolgente con una imponente struttura tannica. Finale molto persistente con una piacevole fruttuosità.

ABBINAMENTI

Ottimo con formaggi a pasta dura, sughi di cacciagione, carni rosse in umido, selvaggina al tegame, cinghiale in salmì. La sua complessità e la sua unicità lo rendono ideale anche come vino "da meditazione".