



ONORIUS

Toscana IGT Vino Rosso Supertuscan

UVAGGIO

Sangiovese, Merlot.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Temperatura naturale in tank a 25-30 °C,
con lieviti naturali.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline della Costa Toscana.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

ALTITUDINE

30 m slm.

PROFUMO

Grande intensità di frutti rossi, con
gradevoli note di vaniglia e cacao.

TERRENO

Di medio impasto, con corpo, anche
sassoso.

SAPORE

Avvolgente, con tannini soffici, piacevole
e persistente.

ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

ABBINAMENTI

Carni bianche elaborate, carni rosse
e formaggi di media stagionatura.

SCHEMA VIGNA

Tradizionale 2,60 x 0,90 m.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

ETÀ MEDIA VITI

20 anni.

ALCOL

13 - 13,5% vol (dipende dall'annata).

VENDEMMIA

Uve raccolte a mano a settembre.

PACKAGING

6 bottiglie 750 ml/scatola.

VINIFICAZIONE

15-20 giorni di fermentazione, svinatura
e spremitura soffice.

PREMI

Onorius 2015 - Medaglia d'Argento San Diego
International Wine & Spirits Challenge 2018.

Onorius 2016 - Medaglia d'Oro
Sommelier Challenge 2018.

