Mora del Roveto

IGT TOSCANA ROSSO

Prodotto con uve Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon e affinato in barrique di rovere, Mora del Roveto è un vino rosso con eleganti aromi di frutti rossi che affascina per il suo carattere deciso ed avvolgente.

VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese
TERRENO: sabbioso (85%) con tracce di argilla (10%) e limo (5%), colore chiaro, media profondità
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato allevato a 80 cm dal suolo
RESA PER ETTARO: 70 quintali

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano, messe in ceste e trasportate in cantina. Dopo un'accurata selezione, vengono diraspate e pressate; segue un periodo di macerazione di circa 13/15 giorni, a seconda dell'annata, con frequenti rimontaggi a una temperatura di circa 28°C. La fermentazione malolattica avviene in vasche di cemento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore scuro con sfumature violacee. Intenso al naso con spiccate note di piccoli frutti rossi. Impatto morbido e avvolgente al palato con un piacevole finale persistente.

ABBINAMENTI

Il nostro Mora del Roveto si sposa bene con le carni bianche e rosse, la pasta al ragù, le lasagne e tutta la cucina tradizionale toscana.

Il Grullaio

IGT COSTA TOSCANA ROSSO

Un rosso fresco e piacevole, ottenuto da una miscela di Cabernet Sauvignon e Merlot, che vi stupirà per il suo carattere allegro e la sua versatilità. Prodotto con una macerazione breve e a bassa temperatura per esaltarne la tipicità fruttata e la gradevolezza.

VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Merlot
TERRENO: sabbioso (85%) con presenza di argilla (10%) e limo (5%), colore chiaro, profondità media
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato allevato a 80 cm dal suolo
RESA PER ETTARO: 70 quintali

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano, messe in ceste e trasportate in cantina.
Dopo un'accurata selezione, vengono diraspate e pressate. Macerazione di 8-10 giorni a seconda dell'annata, con frequenti rimontaggi a una temperatura di circa 25°C. La fermentazione malolattica ha luogo in vasche di cemento. Il vino viene quindi lasciato nelle stesse vasche per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso con sfumature violacee. Note intense di fragola, mora e mirtillo al naso. Inizialmente morbido con tannini setosi in bocca. La sua notevole freschezza rende il finale lungo e fruttato.

ABBINAMENTI

Consigliato con pasta al sugo di pomodoro, brasati e arrosti di carni bianche, tartufo bianco di San Miniato, formaggi stagionati e Cacciucco alla Livornese. Ottimo anche come aperitivo, può essere servito leggermente fresco.

Il Barbiglione

DOC TERRE DI PISA ROSSO

Un vino nato per soddisfare i sensi e prodotto dalle nostre migliori uve di Syrah, che, grazie al terreno sabbioso, raggiungono la loro massima espressione. Questo vino è la migliore testimonianza per raccontare la storia e il terroir di Usiglian del Vescovo.

VITIGNO: Syrah con una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon e Merlot
TERRENO: Terreno chiaro, asciutto, poco profondo, sabbioso (80-90%) con presenza di argilla (5-10%), limo (0,5%) e fossili
DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato piantato a 80 cm dal suolo
PRODUZIONE PER ETTARO: 50 quintali

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono messe in ceste da 200 kg e portate in cantina per essere diraspate, selezionate sul vassoio vibrante e pressate. A seconda dell'annata segue un periodo di macerazione di 15-20 giorni, caratterizzata da numerosi rimontaggi ad una temperatura di 29°C. La fermentazione malolattica avviene in vasche di cemento, poi il vino viene sottoposto ad un primo assemblaggio di 12 mesi in barrique e botti prima di un ultimo affinamento in bottiglia di 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore intenso con una sfumatura violacea. Abbastanza intenso al naso, complesso con spiccate note di frutti rossi come mora, ribes e mirtillo. Al primo assaggio il vino appare suadente ed evolve poi in un'intrigante esplosione tannica. Finale persistente e sorprendentemente fresco.

ABBINAMENTI

Perfetto accompagnamento per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Il suo bouquet floreale, fruttato, intenso, unito alla sua freschezza, fanno di questo vino l'abbinamento ideale per piatti speziati (curry, curcuma, peperoncino) e per le specialità della cucina thailandese, cantonese o indiana.

MilleOttantatre

IGT TOSCANA ROSSO

A cavallo tra l'Alto e il Basso Medioevo, il vino per la santa messa veniva consumato non solo dal sacerdote officiante, ma anche dai fedeli.
Per consentire la celebrazione della messa a Usigliano, il Vescovo di Lucca ordinò che le viti venissero piantate nella Corte del feudo di Usigliano dopo il 1078. Il 1083 fu presumibilmente l'anno in cui Usiglian del Vescovo divenne indipendente grazie alla produzione di vino. Per commemorare questo desiderio di indipendenza nel massimo rispetto dello spirito di quel tempo, abbiamo scelto la data del 1083 per dare il nome al nostro vino, a sottolineare il legame emotivo con il nostro desiderio di rendere omaggio a una terra tanto antica quanto unica.

VITIGNO: Petit Verdot
TERRENO: sabbioso (90%) con tracce di argilla (5%), limo (0-5%) e fossili, secco e di colore chiaro
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato allevato a 80 cm dal suolo

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano, poste in ceste da 200 Kg e trasportate in cantina dove vengono diraspate e selezionate su un nastro vibrante per poi essere pressate. La fermentazione alcolica avviene in tini di rovere troncoconici, con macerazione di 15-20 giorni a seconda dell'annata e dei frequenti rimontaggi. La fermentazione malolattica ha luogo in vasche di cemento. L'affinamento viene effettuato in tonneaux nuovi per 24 mesi cui segue un affinamento finale di 18 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rubino scuro con riflessi violacei. Intensamente ricco al naso, balsamico e complesso, con aromi di mora e mirtillo. Le sottostanti note di caffè, cioccolato e spezie derivano dal lungo processo di affinamento. Inizialmente caldo e avvolgente al palato, con una solida struttura tannica e un lungo e piacevole finale fruttato.

ABBINAMENTI

Ottimo con formaggi a pasta dura, salse di cacciagione, carni rosse in umido, selvaggina in padella e cinghiale in salmì. La sua complessità e unicità lo rendono eccezionale come "vino da meditazione".

Il Barbiglione

GRAPPA CUVÉE RISERVA

Grazie alla selezione di un'ottima grappa e all'invecchiamento in tonneaux precedentemente utilizzati per l'invecchiamento del nostro vino Il Barbiglione, siamo in grado di offrire un'eccellente grappa.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Invitante nell'aspetto grazie all'intenso colore ambrato tendente al giallo dorato con riflessi rossastri. Il bouquet è elegante e delicato, caldo, fragrante, con sfumature di uva matura, prugna, albicocca e ciliegia e un delicato sentore di vaniglia, caffè, con note di cacao, pistacchio e noce. Il gusto è raffinato e delicato, armonioso e morbidamente vinoso, con piacevoli tocchi di spezie, mallo di noce, mandorle e miele. Ricco ed aromatico dal sapore persistente.