



E'SSENZA

TOSCANA IGT

750ml

E'Ssenza è il primo vino senza solfiti aggiunti prodotto da Conte Guicciardini e rappresenta il primo innovativo vino della linea "Ottosecoli" creata per accogliere idee e nuovi progetti. Produrre un vino senza solfiti aggiunti significa puntare sulla valorizzazione degli aromi naturali e sulla territorialità. La condizione necessaria è un lavoro estremamente accurato in vigna e in cantina per ottenere uve e vini sanissimi capaci di auto-difendersi senza necessità di protezioni aggiuntive oltre ai solfiti naturalmente presenti nelle uve. Piacevolmente fruttato al naso, morbido al palato, sorso scorrevole ed accattivante, E'Ssenza si presenta come un vino fresco e profumato, adatto per tutte le occasioni. Ottimo in abbinamento con tutti i primi piatti e carni grigliate.

Vitigni Sangiovese

Vinificazione Fermentazione in tini a temperatura controllata a 26-27°C macerazione di 14 giorni.

Maturazione e Affinamento In tini di acciaio e poi in bottiglia.
Grado alcolico 13 - 13,5 % Vol.

Note di Degustazione Color rubino con riflessi porpora, aromi tipici del Sangiovese giovane che si aprono a sentori fruttati, tannino equilibrato e molto morbido. Finale piacevole che chiama il secondo sorso.

***E'Ssenza** is the first wine without added sulphites produced by Conte Guicciardini and represents the first innovative wine of the "Ottosecoli" line created for new ideas and new projects. Producing a wine with no added sulphites means focusing on the enhancement of natural aromas and terroir. The necessary condition is an extremely careful work in the vineyard and in the cellar to obtain very healthy grapes and wines capable of self-defense without the need of additional protection in addition to the sulphites naturally present in the grapes. Pleasantly fruity on the nose, soft on the palate, smooth and captivating sip, E'Ssenza looks like a fresh and fragrant wine, suitable for all occasions. Excellent in combination with all first courses and grilled meats.*

Grape varieties Sangiovese

Wine making Process Fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 26-27°C, 14 days maceration.

Maturing and Aging in vats and then in the bottle
Alcohol 13 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes Ruby color with purple reflections, typical aromas of young Sangiovese which open to fruity hints, balanced and very soft tannins. Pleasant finish that calls the second sip.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1199