Colpetroso

Costa Toscana IGT

750 ml. - 1500 ml

I terreni petrosi, il clima arido di Massi di Mandorlaia, una selezione rigida in vigna e durante le prime fasi di vinifcazione, unita a una produzione per ceppo molto contenuta danno vita a questo nobile vino potente ed equilibrato. Combinazione di Petit Verdot e Alicante in proporzione bilanciata, viene affinato in barrique per alcuni anni. Un vino idoneo all'invecchiamento in cantina. Una produzione limitata di bottiglie ogni anno e un affinamento prolungato rendono questo vino particolarmente complesso e da meditazione. E' la punta di diamante della produzione di Massi di Mandorlaia.

Vitigni: Petit Verdot e Alicante

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in barriques.

Note di degustazione: impatto potente in bocca, morbido e vellutato. Complessi sentori di mora, vaniglia, tannino piacevole ed equilibrato con un finale leggermente balsamico, lungo e persistente.

Abbinamenti: selvaggina, cinghiale in umido, formaggi stagionati, carni rosse alla brace o arrosto in genere. Stufati di carne.

The rocky soils and the arid climate of Massi di Mandorlaia express this noble and generous wine. Grapes selection in the vineyards, low yeld per vine tree, originate a fully bodied and well-balanced wine who is aged for few years in oak barrels. A limited production of bottles per year and a long maturation in oak and then in bottle gives complexity to this "meditation" wine. A wine suitable for aging in the cellar. Colpetroso is the spearhead of the production of Massi di Mandorlaia.

Grape varieties: Petit Verdot e Alicante

Fermentation and aging: fermentation in stainless steel vats and aging in barriques.

Tasting notes: soft and smooth taste. Complex aromas of blackberry, vanilla, tobacco, leather pleasant and balanced tannins with a long lasting balsamic final.

Food pairings: stewed game and wild boar meat, aged cheeses, grilled red meat in general.







CONTE GUICCIARDINI Viicolier dal 1999