

DUEMANI 2016



● Denominazione	COSTA TOSCANA Rosso Indicazione Geografica Protetta
● Varietà	Cabernet Franc 100%
● Certificazioni	BIOLOGICO con BioAgriCert BIODINAMICO con Demeter
● Dettaglio vigneti	Riparbella Vigna Alta e Vigna di Mezzo Altitudine 220-250 mt. Sistema di allevamento a Guyot Densità 8400 viti/ha
● Età delle viti	15 anni
● Resa	800gr./pianta
● Terreno	Argilloso, salino e con importante presenza di scheletro di origine calcarea.
● Vendemmia	Terminata nell'ultima settimana di Settembre. Le uve vengono selezionate nel vigneto e raccolte manualmente in piccole cassette da 15 kg. Sono dirasate delicatamente per ottenere acini interi e ulteriormente selezionate a mano sul tavolo di cernita.
● Vinificazione	La fermentazione è spontanea in tini troncoconici di rovere a temperatura controllata, segue una macerazione sulle bucce per circa 30 giorni con brevi rimontaggi. L'affinamento è iniziato a Dicembre 2016 ed il vino è rimasto 20 mesi in barrique di rovere francese da 225/228 lt., 90% di legno nuovo e 10% di primo passaggio. Non subisce chiarifica né filtrazione.
● Imbottigliamento	12 Settembre 2018
● Produzione	6000 bt. 0.75 lt. - 200 bt 1.5 lt. - 30 bt. 3 lt. - 5 bt. 6 lt.
● Alcool	14%
● Temperatura di servizio	15-17 °C

Note di degustazione

Duemani 2016 esprime la grande finezza e la ricchezza dell'annata. Ha un colore brillante ma impenetrabile e sprigiona un impatto olfattivo complesso: more di rovo, prugne secche, cassis, rosmarino, cuoio e caffè. Il corpo è imponente: ritornano gli aromi percepiti all'olfatto accompagnati da freschezza, sapidità e persistenza interminabili. Sugeriamo di gustare a partire dal 2020.



JAMES SUCKLING.COM

97/100

DUEMANI
COSTA TOSCANA

— www.duemani.eu —