



## IL SEVERO IGT TOSCANA

*Il vino è una secolare arte in movimento e in continua evoluzione.*

*IL SEVERO nasce da una intuizione: rappresentare un'annata interpretandone a sua massima espressione tra le uve presenti in azienda. Naso elegante con note di cassis e tè rosso; in bocca il vino trova energia in una bella verve acida che rende il sorso sapido, fragrante, lungo e memorabile.*

**Varietà:** Varietà diversa ogni anno fra: Merlot - Cabernet S. - Petit Verdot - Syrah

2019 - Merlot

**Terreno:** diverso in base alla varietà scelta

**Produzione media:** 40 q/ha

**Vendemmia:** Raccolta manuale in cassette seguita da selezione di grappoli ed acini in tavoli di cernita

**Vinificazione:** Parziale pigiatura delle bacche, immissione in tini troncoconici di legno per la fermentazione a temperatura controllata. Macerazione per circa 30 giorni.

**Affinamento:** Tonneaux, barrique e botte per 24 mesi seguito da affinamento in bottiglia

**Bottiglie prodotte:** 3.500

**Prima annata:** 2015

**Formato:** 750 ml - 1.500 ml - 3.000 ml

**Capacità di invecchiamento:** Superiore a 20 anni