

Prodotto esclusivamente con uve selezionate e raccolte nei nostri vigneti e vinificate rigorosamente nelle nostre cantine.
I nostri vigneti hanno una vocazione e una storia che risale ad oltre 100 anni fa.

ONORIUS

Vino Tipico ed Autoctono della Costa Toscana
Garantita la Tracciabilità

UVAGGIO

Merlot 55%, Sangiovese 45%.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline della Costa Toscana.

ALTITUDINE

30 m slm.

TERRENO

Di medio impasto, con corpo, anche sassoso.

ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

SCHEMA VIGNA

Tradizionale 2,60 x 0,90 m.

ETÀ MEDIA VITI

20 anni.

VENDEMMIA

Uve raccolte a mano a settembre.

VINIFICAZIONE

15-20 giorni di fermentazione, svinatura e spremitura soffice.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Temperatura naturale in tank a 25-30 °C, con lieviti naturali.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO

Grande intensità di frutti rossi, con gradevoli note di vaniglia e cacao.

SAPORE

Avvolgente, con tannini soffici, piacevole e persistente.

ABBINAMENTI

Carni bianche elaborate, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

PACKAGING

6 bottiglie 750 ml/scatola.

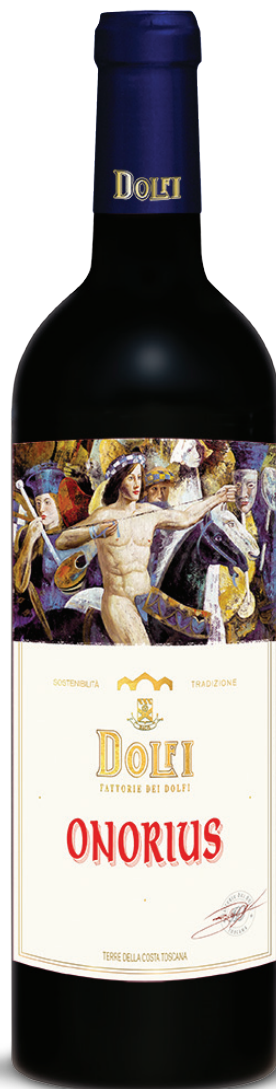
ALCOL

13,5 - 14% vol (dipende dall'annata).

PREMI

Onorius - Medaglia d'Oro San Diego International Wine & Spirits Challenge.

Onorius - Medaglia d'Oro Sommelier Challenge.



N.B. Noi non acquistiamo né uve né vini da altri produttori.
La legge purtroppo lo permette, ma noi consideriamo questo quasi una consuetudine, un tradimento della fiducia del cliente e del consumatore che deve avere la garanzia e la certezza della provenienza di ciò che acquista e consuma.