



TENUTA TRE CANCELLI

VINO

SIBORIO

TENUTA TRE CANCELLI

Sangiovese - Indicazione Geografica Tipica Costa Etrusco Romana



DESCRIZIONE

Anagramma di Silvio e Liborio, un vino che esprime tutta la nostra costanza e dedizione alla cura delle vigne.

La tipicità varietale di Siborio, ottenuto da sole uve Sangiovese, si arricchisce delle caratteristiche uniche del nostro territorio, contraddistinto dal clima tipico della costa tirrenica, battuta dalle brezze di mare, e dal suolo vulcanico, ricco di sali potassici e povero di sostanza organica. Il vino esalta tutte le caratteristiche varietali del Sangiovese: austerità ed eleganza.

CARATTERISTICHE

Vitigno: Sangiovese

Raccolta: Le stagioni miti ed equilibrate consentono una perfetta maturazione delle uve. La vendemmia cade verso la fine del mese di Settembre. Prima di giungere in cantina le uve sono selezionate accuratamente e raccolte a mano.

Vinificazione: La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio a temperatura controllata tra i 22 ed i 26 °C. Durante questo periodo, di circa due settimane, vengono effettuate continue follature e rimontaggi per favorire l'estrazione del colore e dell'aroma dalle bucce del vino. Dopo la svinatura le giuste condizioni ambientali, permettono al vino di svolgere la fermentazione malo-lattica che lo rende ancor più elegante. Siborio affina circa un anno e mezzo in botti di rovere da cinquecento litri, e riposa molti mesi in bottiglia prima di raggiungere il giusto grado di affinamento.

Colore: Rosso rubino intenso, con il tempo rivela un riflesso granato sull'unghia.

Bouquet: Complesso dalle sensazioni di frutta rossa matura, speziato con note di cacao amaro e tabacco.

Sapore: Fresco, pieno e sapido, dotato di tannini nobili.

Temperatura: 18°C

Abbinamenti: Formaggi stagionati, carni e selvaggine con note agrodolci.

AZIENDA VITIVINICOLA
TENUTA TRE CANCELLI

Via della Piscina, 3
00052 CERVETERI (Roma) ITALY
Tel./Fax: +39 06.9901664
Email: info@tenutatrecancelli.com

www.tenutatrecancelli.com