Siborio

Sangiovese Indicazione Geografica Tipica Costa Etrusco Romana

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.

UVAGGIO
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.

ABBINAMENTI
Formaggi stagionati, carni e selvaggine con note agrodolci.

Temperatura 18°C