



Lanario

IGT toscana

Lanario è un vino prodotto con l'utilizzo di sole uve Syrah, raccolte a mano in cassette e vinificate in mastelle, dove i chicchi d'uva si trovano interi. Durante la fermentazione vengono svolte follature manuali. Successivamente alla svinatura il vino viene posto in tonneaux di secondo passaggio, dove si svolge la fermentazione malolattica e riposa per 10 mesi circa. Dopo di ch e sosta per qualche mese in acciaio prima di essere messo in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Si presenta di colore rosso rubino intenso e al piacevole naso prevalgono le note fruttate, che virano sui frutti rossi, e floreali, ricordando la malva. Non manca la parte speziata dove si distinguono molto bene cannella, pepe nero, vaniglia e tabacco. In bocca non delude le aspettative e colpisce per l'eleganza dei tannini che avvolgono il palato e per l'equilibrio.

Abbinamenti: Vino che si presta per l'ottima struttura all'abbinamento con carni rosse alla griglia e, perch e no, con del cinghiale o della cacciagione in genere.

