

Scheda con le indicazioni per lo smaltimento

In osservanza a quanto previsto dal Decreto Legislativo 116 del 3 settembre 2020,
anche chiamato "decreto rifiuti"

PRIUS

IL VINO	GRANDI VINI ROSSI TOSCANI
Tipo di bottiglia	Bordolese 750 vetro verde scuro come da campione
Tappo	Sughero
Capsula	Polilaminato nero
Raccolta	Differenziata
Smaltimento	Verificare sempre le disposizioni del Comune di residenza
Annate	2019 / 2020 / 2021
Denominazione	IGT Toscana
Area di produzione	Confine tra le colline fiorentine e pisane - Regione Toscana
Tipo di bottiglia	Bordolese 750 e 1500 ML
Tipo di uva	Sangiovese con piccola percentuale di Merlot
Area di piantagione	Gambassi
Composizione suolo	Medio impasto, argilla e sabbia
Epoca di raccolta	Primi giorni di settembre
Vinificazione	La fermentazione avviene in vasche a temperatura controllata, dopo di che viene trasferito in barriques di rovere francese, dove resta da 6 a 8 mesi.
Affinamento	Per alcuni mesi in bottiglia.
Caratteristiche	Elegante, morbido e vellutato al palato
Gradazione	14,00% vol.
Acidità	5,00 g/l
Tonalità	Rosso rubino
Percezioni olfattive	Ricco, fruttato con sapori di ciliegia e sentori di pepe.
Percezioni gustative	Rotondo, secco, con grande espressività al palato
Finale	Lungo, nel suo ritorno di ciliegie sotto spirito



CURIOSITA' E STORIA

Al Barone Simoncello de Carvajal, giunto in Italia al seguito del Cardinale de Albornoz alla riconquista dei territori della Chiesa, capostipite della famiglia Simoncelli "il Prius" è dedicato questo grande supertuscan.