

ROY

VINO ROSSO



VINO BIOLOGICO

VIGNETO: adiacente agli impianti di Sangiovese

GIACITURA: collinare

ESPOSIZIONE: nord

ALTITUDINE: 300 m slm

INTERFILA: leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

ETÀ DELL'IMPIANTO: 10 anni

TERRENO: medio impasto tendente al tufo

FORMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

UVE: 100% canaiolo nero

TIPO DI CONDUZIONE: biologica certificata

VINIFICAZIONE: lunga macerazione delle uve con presenza di raspi

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: 10 mesi in tonneau di rovere francese e 6 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE IN MEDIA: 3.000

Bottiglie 750 ml / Cartoni da 6 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: color rosso rubino, con olfatto di frutti rossi, corbezzolo, petali di rosa rossa e violetta, evoluzione di pepe rosa in grani, mirto e tratti vegetali. Cenni balsamici e mineralità silicea/tufacea. Al palato ingresso morbido poi subito sensazione fresco-sapida con tannino pettinato. Chiusura fresca con persistenza fruttata e floreale.

ABBINAMENTI: carpaccio di bovino bianco, lonzino, cappelletti al ragù, zuppa di legumi, filetto di maiale, hamburger di tofu e verdure, pecorino stagionato alle vinacce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16° C.



ORGANIC WINE CERTIFIED

VINEYARD: next to young vineyards of Sangiovese

POSITION: Hilly

EXPOSURE: North

ALTITUDE: 300 m above sea level

ROW SPACING: leguminous crops alternating with spontaneous grassing

AGE OF THE VINEYARD: 10 years

SOIL: medium texture tending towards tuff

TRAINING SYSTEM: double arched cane

ORGANICALLY GROWN VARIETIES: 100% black Canaiolo

VINIFICATION: long maceration of the grapes with the presence of their stalks

GRAPE HARVEST: by hand

AGEING: 10 months in french oak tonneau then aged in bottle for at least 6 months

AVERAGE PRODUCED BOTTLES: 3.000 BT

750 ml bottle / 6 bottle cardboard boxes

TASTING NOTES: ruby red, nose of berries, arbutus, red rose and violet, evolution in pink pepper, myrtle, sometimes vegetable. Balsamic taste, tufaceous minerality. Smooth entrance on the palate then immediately fresh and savory sensation, with soft tannins. Fresh closure with fruity and floral persistence.

FOOD PAIRINGS: white beef carpaccio, cappelletti with ragù sauce, legume soup, pork tenderloin, tofu burger with vegetables, aged pecorino.

SERVING TEMPERATURE: 14-16°C.