



CASA LUCII
IN HUMO VIRTUS

Rosso Toscano ARTURO

IGP



biologico

Zona di produzione: vigneto in località Cellole, San Gimignano (SI)

Conformità di produzione: conforme al disciplinare del rosso toscano IGT e alle norme europee di produzione vino biologico

Enti di certificazione: Toscana Certificazione Agroalimentare srl, Suolo e Salute srl

Giacitura e tessitura del terreno: collinare, 300-330 mt, sud, sud-ovest, tendenzialmente argilloso, calcareo, ricco di scheletro.

Vigneti: 4000 ceppi/ettaro, sistema di allevamento a cordone speronato

Uvaggio: 70% Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon

Resa: inferiore a 5 ton/ettaro di uve

Raccolta: manuale in cassette con selezione accurata delle uve e successivo appassimento nel fruttaio

Vinificazione: diraspatura e fermentazione sulle bucce per 15/20 gg

Maturazione e affinamento: in botti piccole di legno di primo passaggio per 24 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi, immissione al consumo 4/5 anni dalla produzione.

Caratteristiche organolettiche: vino rosso fermo dal colore rosso rubino intenso, da intensi profumi di frutti di bosco, spezie e vaniglia. In bocca potente, dal duraturo e piacevole retrogusto

Gradazione alcolica: 13,00-14,50% vol.

Abbinamenti gastronomici: accompagna salumi, carni rosse, selvaggina, arrostiti, formaggi stagionati, ottimo anche come vino da meditazione

Temperatura di servizio: 20°



CASA LUCII

Loc. S. Maria a Villa Castelli - San Gimignano (Siena) - Italia
tel. +39 0577 950199 - fax +39 0577 950081
info@casalucii.it - www.casalucii.it

Rosso Toscano ARTURO



IGP

Production zone: estate-owned vineyard in the Cellori district of San Gimignano.

Production conformity: compliant with the regulations for Rosso Toscano IGT and European production standards for organic wine

Certifying boards: Toscana Certificazione Agroalimentare srl, Suolo e Salute srl

Position of vineyards and soil consistency: hills at altitude of 300-330 m above sea level, mixed consistency soil with a tendency towards clay, rich in heavy stone. Geologic period: Cretaceous.

Vineyards: 4000 plants/hectare, spurred cordon training system

Grape varieties: 70% Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Grape yield: less than 5 tons/hectare

Harvest: hand-picked into crates with careful selection of the grapes and subsequent withering in the fruit room

Vinification: destemming and fermentation on skins for 15/20 days.

Maturing and ageing: in small new wood barrels, for 24 months, with at least six months' bottle ageing. Release for sale 4/5 years after production.

Organoleptic characteristics: still red wine with a deep ruby red colour and intense perfumes of forest fruits, spices and vanilla. Potent in the mouth with a lasting and pleasant aftertaste

Alcohol content: 13-14,5 % vol.

Pairing: cured meats, red meats, game, roasts, mature cheeses, also an excellent wine to accompany thoughtful moments

Serving temperature: 20°

Anbaugebiet: eigener Weinberg im Ortsteil Cellori, San Gimignano, Italien.

Konformität bei der Herstellung: konform zum Disziplinar des Rosso Toscano IGT und den europäischen Normen zur biologischen Weinerzeugung

Zertifizierungsstellen: Toscana Certificazione Agroalimentare srl, Suolo e Salute srl

Lage und Beschaffenheit des Bodens: hügeliges Terrain auf ca. 330 Metern ü.d.M., Südwestlage, mittelschwerer Boden mit Lehmeigenschaften, steinig. Geologische Periode: Kreidezeit.

Weinberg: 4000 Rebstöcke/Hektar, Erziehungssystem Kordon mit Zapfenschnitt

Rebsorten: 70% Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Ertrag: unter 5 Tonnen Reben/Hektar

Weinlese: per Hand in Kisten, mit sorgfältiger Auslese der Trauben und nachfolgender Trocknung auf Darren im „Fruttaio“ (Obstlager)

Vinifizierung: Abbeeren und Maischegärung für 15-20 Tage.

Ausbau und Reifung: in neuen, kleinen Holzfässern für 24 Monate. Flaschenreifung über mindestens 6 Monate und Vermarktung 4 - 5 Jahre nach der Produktion.

Sensorische Eigenschaften: stiller Rotwein von intensiv rubinroter Farbe, mit intensiven Waldbeeren-, Gewürz- und Vanillenoten. Am Gaumen kraftvoll und anhaltend mit angenehmem Abgang

Alkoholgehalt: 13,00-14,50% vol.

Speiseempfehlungen: idealer Begleiter zu Wurst, dunklem Fleisch, Wild, Braten und gereiften Käsesorten, ideal auch als Meditationswein

Serviertemperatur: 20°

CASA LUCII

Loc. S. Maria a Villa Castelli - San Gimignano (Siena) - Italia
tel. +39 0577 950199 - fax +39 0577 950081
info@casalucii.it - www.casalucii.it