



CASA LUCII
IN HUMO VIRTUS

Rosso Toscano GUIZZO

IGP



biologico



Produttore: Azienda Agricola Lucii Libanio, San Gimignano, Italia

Zona di produzione: propri vigneti situati nei Comuni di San Gimignano (SI) e Certaldo (FI)

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 a circa 150/300 mslm, terreni di medio impasto di origine pliocenica

Vigneto: 3000/4000 ceppi/ettaro, sistema di allevamento a cordone speronato e gujot

Uvaggio: Sangiovese e complementari a bacca rossa/bianca

Resa: inferiore a 10 Ton/ettaro di uve

Raccolta: manuale/meccanizzata con selezione delle uve

Vinificazione: diraspatura, fermentazione con macerazione in vinificatori inox termo condizionati

Maturazione e affinamento: in serbatoi termo condizionati di acciaio inox e cemento vetrificato

Caratteristiche organolettiche: Di colore rosso rubino intenso, al naso prevalgono intensi frutti rossi maturi di prugna e ciliegia, sensazioni dolci di frutta candita e note finali di sottobosco che ricordano la mora e il mirtillo; al palato è avvolgente e di grande scorrevolezza con tannini morbidi e dolci, la componente fruttata emerge con intriganti sentori di frutti di bosco.

Gradazione alcolica: 12,5 - 13,5 % vol.

Abbinamenti gastronomici: Data la sua spiccata giovinezza e bevibilità si presta a molteplici abbinamenti

Temperatura di servizio: temperatura ambiente

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 GUIZZO



IGP

Producer: Azienda Agricola Lucii Libanio, San Gimignano, Italy

Production zone: estate-owned vineyards in the municipalities of San Gimignano (SI) and Certaldo (FI)

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 an approximate altitude of 150/300 m above sea level, mixed consistency soils of Pliocene origin

Vineyards: 3000/4000 plants/hectare, spurred cordon and Guyot training system

Grape varieties: Sangiovese and complementary red/white grapes

Grape yield: less than 10 tons/hectare

Harvest: manual/mechanical with selection of the grapes

Vinification: destalking, fermentation with maceration in temperature-controlled stainless steel tanks

Maturing and ageing: in temperature-controlled stainless steel and glazed concrete tanks

Organoleptic characteristics: Deep ruby red in colour, with intense, ripe red fruity aromas filling the nose, featuring plum and cherry scents, sweet candied fruit and final brushwood notes reminiscent of blackberries and blueberries; enveloping on the palate, it runs smoothly with sweet, soft tannins, and the fruity component emerges with intriguing scents of forest fruits.

Alcohol content: 12.5 - 13.5 % vol.

Pairing: Given its evident youth and drinkability, it is ideal for a variety of pairings

Serving temperature: room temperature

Hersteller: Azienda Agricola Lucii Libanio, San Gimignano, Italien

Anbaugebiet: eigene Weinberge in den Gemeinden San Gimignano (SI) und Certaldo (FI)

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. 150-300 Metern ü.d.M., mittelschwerer Boden pliozänischen Ursprungs

Weinberg: 3000/4000 Rebstöcke/Hektar, Erziehungssystem Kordon mit Zapfenschnitt und Guyot-Erziehung

Rebsorten: Sangiovese und rote Zusatzrebsorten

Ertrag: unter 10 Tonnen Reben/Hektar

Weinlese: per Hand/mechanisiert mit Auslese der Trauben

Vinifizierung: Entrappen, Gärung mit Mazeration in thermisch regulierten Edelstahl tanks

Ausbau und Reifung: in thermisch regulierten Tanks aus Edelstahl und Glaszement

Sensorische Eigenschaften: Ein Wein von intensiver, rubinroter Farbe. Im Bouquet überwiegen reife, rote Früchte wie Pflaume und Kirsche; dazu kommen süße Empfindungen von kandierten Früchten und waldige Endnoten, die an Brombeeren und Heidelbeeren erinnern. Am Gaumen vollmundig und sanft mit weichen und süßen Tanninen. Die fruchtige Komponente erscheint mit faszinierenden Waldbeerennoten.

Alkoholgehalt: 12,5 - 13,5% vol.

Speiseempfehlungen: Aufgrund der guten Trinkbarkeit dieses jungen Weins ist er ein idealer Begleiter zu zahlreichen Gerichten

Serviertemperatur: Zimmertemperatur

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