



CASA LUCII
IN HUMO VIRTUS

Rosso Toscano PURUS



biologico

IGP

Produttore: Azienda Agricola Lucii Libanio, San Gimignano, Italia

Zona di produzione: vigneti situati nei Comuni di Certaldo (FI) e 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 a 200/250 mslm, terreno di medio impasto di origine pliocenica

Vigneti: 3300 ceppi/ettaro, sistema di allevamento a cordone speronato e gujot

Uvaggio: 100% Sangiovese

Resa: inferiore a 8 ton/ettaro di uve

Raccolta: manuale con accurata selezione delle uve

Vinificazione: diraspatura, fermentazione con leggera macerazione delle bucce. Vino prodotto senza aggiunta di solfiti o altre sostanze. Leggera filtratura.

Maturazione e affinamento: in serbatoi inox e cemento vetrificato

Caratteristiche organolettiche: vino rosso fermo dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, da intensi profumi di fiori e frutti di bosco, ginepro, rosmarino. In bocca rotondo, fresco, dal piacevole retrogusto.

Gradazione alcolica: 12,50/ 13,50% vol.

Abbinamenti gastronomici: svariati, dai più classici ai più informali

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 PURUS



IGP

Producer: Azienda Agricola Lucii Libanio, San Gimignano, Italy

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

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 altitude of 200/250 m above sea level, mixed consistency soils of Pliocene origin

Vineyards: 3300 plants/hectare, spurred cordon and Guyot training system

Grape varieties: 100% Sangiovese

Grape yield: less than 8 tons/hectare

Harvest: hand-picked with careful selection of the grapes

Vinification: destalking, fermentation with light maceration of the skins. Wine produced without the addition of sulphites or other substances. Light filtering.

Maturing and ageing: in stainless steel and glazed concrete tanks

Organoleptic characteristics: still red wine, deep ruby red in colour with violet highlights, featuring intense perfumes of flowers and forest fruits, juniper and rosemary. Round and fresh in the mouth, with a pleasant aftertaste

Alcohol content: 12.5/13.5% vol.

Hersteller: Azienda Agricola Lucii Libanio, San Gimignano, Italien

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

Konformität bei der Herstellung: konform zum Disziplinär 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 200-250 Metern ü.d.M., mittelschwerer Boden pliozänischen Ursprungs

Weinberg: 3300 Rebstöcke/Hektar, Erziehungssystem Kordon mit Zapfenschnitt und Guyot-Erziehung

Rebsorten: 100% Sangiovese

Ertrag: unter 8 Tonnen Reben/Hektar

Weinlese: per Hand mit sorgfältiger Auslese der Trauben

Vinifizierung: Entrappen, Gärung mit leichter Mazeration auf den Schalen. Weinherstellung ohne Sulfit oder andere Fremdstoffe. Leichte Filterung.

Ausbau und Reifung: in Tanks aus Edelstahl und Glaszement

Sensorische Eigenschaften: stiller Rotwein von intensiv rubinroter Farbe mit violetten Reflexen, intensives Bukett mit Noten von Blumen, Waldbeeren, Wacholder, Rosmarin. Am Gaumen rund, frisch und mit angenehmem Abgang

Alkoholgehalt: 12,50/ 13,50% vol.

Pairing: various combinations are possible, from the most classic to the most informal

Serving temperature: room temperature

Speiseempfehlungen: vielseitiger Wein, von klassischer Küche bis zu informellen Anlässen

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