

# Porsenna

## Vino Biologico

100% Sangiovese

Indicazione Geografica Tipica – TOSCANA ROSSO



**Vignaiolo:** Iacopo Rossi

**Terreno:** Medio impasto, estremamente ricco di scheletro, arenaria e galestro

**Altitudine:** 550 sml

**Vinificazione:** In tini di acciaio con macerazione sulle bucce intorno ai 20-25 giorni

**Maturazione:** 12-18 mesi in tini di acciaio da 50 hl.

**Affinamento:** In botti grandi di rovere di Slavonia ma soprattutto di castagno come nella vecchia tradizione toscana per circa 12 mesi

**Alcol:** 14% VOL.

**Produzione:** 5.000 bottiglie nel formato 0,75 l

**Caratteristiche:** Al calice si presenta color rosso rubino scarico. Vino elegante e di notevole complessità olfattiva, con netta nota fragrante di agrumi, che accompagna i più classici sentori del sangiovese, da una marasca fino a fiori rossi appassiti e a una rosa macerata. Netta nota fumé/minerale che chiude dopo sentori evidenti di tabacco, cacao, pan di Spagna e chiodi di garofano. Il clima quasi montano si riflette in una grande sapidità, tagliente freschezza al palato e in una trama tannica decisa ma quasi sussurrata. La persistenza e avvolgenza del Porsenna lo rende un vino da pasto e meditazione.

**ABBINAMENTO DELLA TRADIZIONE:** **GIORNO:** Sabato

Per austerità ed importanza gli abbinamenti più indicati sono un brasato di guancia del vitellone dell'appennino Tosco-Romagnolo e formaggi dalla lunga stagionatura

**OCCASIONE:** a cena con gli amici  
Eno-fissati dedicando tempo all'assaggio

**ASCOLTANDO:** "We have all the time in the world" di Louis Armstrong nella versione cover dei Fun Lovin' Criminals

**LEGGENDO:** "In acque profonde" di David Lynch

**ABBINAMENTO INTERNAZIONALE:**

Forte richiamo alle lunghe cotture con un gulash leggermente più delicato e meno incline alle speziature nere

**GUARDANDO:** 81/2 di Fellini