



DAMA ROSA

TIPOLOGIA: Toscana i.g.t. Passito

ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.

SUPERFICE VIGNETO: ettari 0,5

ALTITUDINE MEDIA: 250 s.l.m..

ESPOSIZIONE E PENDENZA: Sud, 25-30 %.

ANNO D'IMPIANTO: 2003.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

UVAGGIO: Canaiolo 100 %

RESA VINO Ha: 24 HI.

VENDEMMIA: manuale a cassette, l'uva appassita su cassette forate per 3 mesi è poi stata diraspata e pigiata in maniera soffice.

VINIFICAZIONE: dopo 20 giorni a temperatura controllata la fermentazione si è arrestata naturalmente

MATURAZIONE. Circa 12 mesi in barriques di legno francese di media tostatura di secondo passaggio.

AFFINAMENTO: in bottiglia di almeno 6 mesi.

QUANTITÀ PRODOTTA: 1.600 bottiglie da l. 0,500

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso intenso, al naso si rivelano frutti rossi freschi e di confetture di mora. In bocca è morbido con una polpa di frutta zuccherosa, con finale lungo e persistente.

VALUTAZIONI:

Vini d'Italia 2021 *Gambero Rosso Editore* **2 bicchieri**

Vitae 2015 *Associazione Italiana Sommelier* "Granato concentrato. Confetture di more e di fichi, gelatina di frutta rossa, caramella al rabarbaro. Dolcezza e tannini protagonist con ritorno delle impressioni fruttate e lungo finale" **3 viti**

I Vini di Veronelli 2021 *Veronelli Editore* **91/100**

Stephen Tanzer's International Wine Cellar "Deep red, Blacberry jam, blueberry liqueur, nutmeg, cinnamon and caramel on the rich, perfuse nose. Then very sweet in the mouth but with lovely clarity and cut tank to high but harmonious acidity, wihch extends the rich toffee and raisiny flavors at the back." **91/100**

Decanter World Wine Awards 2012 **Medaglia d'Argento**

Decanter World Wine Awards 2016 **Medaglia di Bronzo**

