VALDARNO DI SOPRA DOC SANGIOVESE "Vigna delle Farfalle"

JUBILUS 2022

UN VINO ALL'INSEGNA DELLA ELEGANZA E AUTENTICITÀ, CHE SVELA TUTTE LE TIPICHE SENSAZIONI DEL SANGIOVESE.

UVAGGIO
100% Sangiovese.

VINO BIOLOGICO
Il vino è certificato biologico.

PROVENIENZA DELLE UVE
Vigna delle Farfalle, filari 25-54.
Allevamento a cordone speronato/guyot con sesto di impianto 220 x 0,8 m, esposizione nord-sud. Terreni di medio impasto, silicei con buona drenabilità.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale in piccole cassette forate, ultima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE
Le uve una volta trasportate nella nostra cantina vengono diraspate e pigiate in modo estremamente **soffice** senza schiacciamento degli acini. La fermentazione avviene esclusivamente tramite **lieviti spontanei**, in serbatoi in muratura riempiti non oltre il 50% dove il mosto resta in macerazione per **15 giorni.**
Dopo una pressatura estremamente soffice **non superiore a 1** bar con una pressa pneumatica a membrana centrale, il vino riposa qualche tempo nei serbatoi in muratura, **poi affinato 9 mesi in barriques/ tonneaux**, quindi assemblato in acciaio prima dell'imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE
Al primo approccio con il bicchiere, Jubilus svela un profumo avvolgente e complesso. Emergono note di frutti rossi maturi, in particolare ciliegia e prugna e note floreali come la violetta che regalano al naso una sensazione di dolcezza con sfumature che richiamano un delicato sentore di terra. Man mano che il vino si ossigena emergono sfumature di spezie, vaniglia e tabacco. Al gusto è corposo e armonico, con tannini morbidi e una piacevole freschezza. Bella persistenza e retrogusto fruttato. E' una espressione dell'eleganza del Sangiovese e della tradizione toscana.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Ideale con carni rosse arrosto e grigliate, formaggi stagionati e piatti a base di cacciagione, brasati e primi con sugo di carne.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
Può essere apprezzato fin da subito, ma ha un potenziale di invecchiamento di almeno **10 - 15 anni**, durante i quali si arricchirà ulteriormente in complessità e struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18°- 20° C

GRADAZIONE ALCOLICA
13,50%