

XANTO



Rosso rubino con riflessi violacei.
Profumo intenso e avvolgente, frutti rossi, ciliegie sotto spirito su una nota di mandorla amara.
Al palato è vellutato, persistente con gradevoli note dolci di amarene e finale lunghissimo di mandorla amara.

INFORMAZIONI

Vitigni	100% Sangiovese
Numero bottiglie	650
Vendemmia	Manuale in cassette, nella terza decade di settembre. Bertinoro (Forlì) nel podere Fulcera.
Zona di produzione	Il terreno è franco limoso - argilloso a tessitura fine. Allevamento a cordone speronato ad alta densità (6200 ceppi/ettaro). La resa viene limitata naturalmente a 60 quintali/ettaro. Solamente una selezione delle migliori uve viene vinificata.
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 21 gg con periodiche operazioni di rimontaggio e delestages. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio. Maturazione di 24 mesi in tonneau di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Al termine vengono aggiunti aromi naturali, opportunamente scelti in base ad una ricetta affinata negli anni e fortificato con alcool in modo da ottenere un corretto bilanciamento tra le sensazioni dolci ed amare, caratteristiche del liquore. Si affina con l'invecchiamento raggiungendo il suo massimo a 5/7 anni dalla messa in bottiglia.
Maturazione ed affinamento	
Dati analitici	Gradazione alcolica: 21% vol.