



Tri IGT Toscana Rosso

I vigneti dell'azienda sorgono accanto alla torre di Mezzola, l'unica sopravvissuta tra le "triturris ad pontes pesae", come i romani chiamavano il piccolo borgo di Cerbaia.

La scelta del nome "Tri" non è solo un rimando al nome dell'azienda ma indica anche le tre parti di cui è composto il vino con i tre migliori vitigni che vengono coltivati a Villa Triturris.

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Malbec

Zona di Produzione: Villa Triturris si trova nel cuore del Chianti Classico, nella zona di Cerbaia, vicino a San Casciano Val di Pesa e a mezz'ora di macchina da Firenze.

Terroir: Il terreno argilloso e l'esposizione a sud ad un'altitudine di 300 metri s.l.m. regalano un vino potente e complesso.

Vinificazione: Dopo una vendemmia manuale e una attenta selezione delle uve, la fermentazione si svolge in tini di acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni.

Invecchiamento: Il vino matura in grandi botti di rovere da 50hl per almeno 18 mesi e riposa per almeno 6 mesi in bottiglia prima di entrare nel mercato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso presenta profumi accattivanti di confettura, note di vaniglia e liquirizia. Il palato è marcato da sentori di frutti rossi e dalle sfumature dolci del legno. Caldo, di buona fragranza, con tannini vigorosi tuttavia delicati. L'evoluzione in legno gli regala un tocco di speziato e balsamico.