



Denominazione / Product name:

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

**Imperatore Toscana I.G.T.**

Toscana

Vino Rosso / Red Wine

85% Sangiovese, 10% Syrah, 5% Merlot

### **Produzione / Production**

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Fine di Settembre / End of September

In vasche di cemento per 25 giorni

In concrete tanks per 25 days

Affinamento / Maturation

In piccoli caratelli di rovere francese per 12 mesi

12 months in small French oak casks

### **Dati tecnici / Technical data**

Alcohol / % Vol

Zuccheri / Sugar g./lt

Acidità tot. Acidity g./lt

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg./lt

14,0 %

3,31

4,51

73

### **Confezionamento/ Packing**

Bordolese 750 ML

### **Viticulture**

Densità di impianto / Planting density

Tipo di suolo / Soil types

Altitudine / Altitude

5500 piante / Ha

Medio impasto con residui fossili

Silty, clayey and sandy with fossil residues

150 – 200 mt slm

### **NOTE DEGUSTATIVE**

L'Imperatore I.G.T., matura in piccoli caratelli di rovere francese per almeno 12 mesi, dove il vino esegue la fermentazione malolattica e subisce frequenti travasi. L'imperatore è un vino che non subisce alcun processo di chiarifica e filtrazione per mantenere integre le caratteristiche organolettiche, per cui l'eventuale presenza di sedimenti, è da considerarsi sinonimo di genuinità. Si presenta di un colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Al naso un profumo caratteristico intenso e persistente. Al palato fiori e frutti a bacca rossa, tabacco e cacao. Finale persistente e vellutato. Ottimo con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

### **TASTING NOTES**

The Imperatore I.G.T., stay in small French oak casks for about 12 months, where the wine plays the malolactic fermentation with frequent transfers. The wine does not receive any process of clarification and filtration to keep intact the organoleptic characteristics that any presence of sediments, are considered a sign of authenticity. COLOR: Ruby red tending towards Garnet, BOUQUET: intense and persistent, FLAVOUR: flowers and red berry fruit, tabacco, cocoa, persistent, soft, balanced and velvety.

Serving temperature: 18 C.