

DIADEMA ROSSO



DIADEMA ROSSO

Dalle migliori selezioni delle uve coltivate nelle assolate colline della Toscana nasce il nostro vino più rappresentativo: Diadema Rosso. L'espressione massima del Sangiovese si unisce in un perfetto connubio con le migliori selezioni di Cabernet Sauvignon e Syrah, regalando un vino ricco di eleganza, struttura e complessità, degno rappresentante della Toscana.

DENOMINAZIONE: IGT TOSCANA ROSSO

REGIONE: Toscana

UVAGGIO: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, e Syrah

ENOLOGO: Emiliano Falsini

TERRENI: di medio impasto con presenza di calcare per il Sangiovese, ricco di scheletro per Cabernet Sauvignon e Syrah

EPOCA DI VENDEMMIA: fine Settembre per il Sangiovese , inizio Ottobre per il Syrah e metà Ottobre per Cabernet Sauvignon

AFFINAMENTO: Barriques Francesi per 16 - 18 Mesi

VINIFICAZIONE: Le uve accuratamente selezionate vengono raccolte manualmente a perfetta maturazione, dopo una delicata diraspatura, gli acini sono pigiati in maniera soffice e vinificati in contenitori a temperatura controllata. La fermentazione è condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle uve e il contatto con le bucce è prolungato per circa 4 settimane, durante le quali vengono effettuati rimontaggi giornalieri con lo scopo di avere un'estrazione delle sostanze nobili contenute nelle bucce. Una volta separate le bucce e il vino, si avvia la fermentazione malolattica che avviene in maniera spontanea, una parte in acciaio ed una parte in barrique. Segue un affinamento delle singole varietà di circa 16-18 mesi in barriques di rovere francese. Il vino non è sottoposto a chiarifica o stabilizzazioni per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche. Viene poi imbottigliato e sottoposto a successivo affinamento per almeno 6 mesi prima dell'immissione in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore porpora fitto ma non impenetrabile, nel bicchiere libera note di cassis, mughetto e more di rovo, rosa centifolia e viola candita , sfumature di lavanda e spigo toscano e un tocco di senape e pepe nero a dare ritmo al tutto. Il sorso è morbido e ben definito nello stile. Struttura e frutto si accompagnano a note speziate e balsamiche. Un vino moderno, dal tannino deciso e affabile. Finale che si scioglie in dolcezza pur mantenendo la prospettiva intrigante di ulteriore affinamento .

ELEVAZIONE: Bottiglia per almeno 6 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20° C

VOLALC: 14% VOL

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 15-20 anni

ANNATA IN COMMERCIO: 2018

PREMI E RICONOSCIMENTI

2018: Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 97/99, James Suckling 92/100, Gambero Rosso 2 Bicchieri, Guida Veronelli 90/100, Wine Enthusiast 91/100, WinesCritic 93/100

2016: Wine Critic 93/100, James Suckling 92/100, Guida Veronelli 91/100, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 90/99, Vitae Guida Vini AIS 3 tralci, Bibenda 4 grappoli

2015: James Suckling 92/100, Guida Veronelli 91/100, Luca Maroni 91/100

2013: James Suckling 93/100, Guida Veronelli Super 3 stelle

2012: Guida Veronelli Oro 93/100 Super 3 stelle, Wine Enthusiast 90/100, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 91/100, Gambero Rosso 2 bicchieri, Decanter WASA 90/100, Tasted 100%Blind 90/100

2011: James Suckling 92/100, Guida Veronelli 93/100 Oro Super 3 stelle, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 90/100, Wine Enthusiast 89/100, Guida Duemilavini 4 tralci, Gambero Rosso 2 bicchieri.

2010: James Suckling 93/100 (Among the Best 100 SuperTuscan), Wine Enthusiast 91/100, Wine Spectator 91/100 3 stars, Guida Duemilavini 4 tralci, Diploma di Menzione Speciale X° Selezione Vini di Toscana (Top 100 Tuscan Wines), Gambero Rosso 2 bicchieri.

2009: James Suckling 91/100, Wine Enthusiast 93/100, Guida Veronelli Oro 90/100 3 stars, Guida Duemilavini 4 tralci, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 90/100, Gambero Rosso 2 bicchieri.

2007: Wine Spectator 95/100, Guida Veronelli Oro 90/100, Annuario dei migliori Vini Italiani – Luca Maroni 92/100, Gambero Rosso 2 bicchieri.