## ORIZZONTE

## TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica



La fermentazione malolattica si svolge immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 24 mesi in carati di rovere francese (50% nuovi, 50% di un anno) e di 12 mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso granato molto intenso con riflessi violacei. Olfatto netto, intenso con note di piccoli frutti rossi quali mirtillo, amarena e ribes; floreale viola e speziato pepe nero. Gusto pieno, caldo e leggermente asciutto con finale fruttato di mora e prugna.

## ORIGINE DEL NOME

Così come senza terra
non germoglia
nuovo seme, senza passato
non fiorisce il futuro.
Guardarsi indietro,
guardare avanti.
Volgere lo sguardo alle spalle,
scrutare l'orizzonte. Un doppio
sguardo ancor più sentito da
chi ha lasciato, per forza
o per scelta, qualcosa di
importante alle proprie spalle.
Mettendosi in viaggio
verso un nuovo orizzonte.

