



Legnotorto 2013

Cantina: La Busattina

Denominazione: Maremma Toscana Rosso IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Toscana

Vitigni: 100% Sangiovese

Certificati: Biologico, Biodinamico

Denominazione: Maremma Toscana Rosso IGT

Annata: 2013

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 40 mg/l

Affinamento: 9 mesi in Acciaio - 6 mesi in Barrique di terzo passaggio

Abbinamenti: Vino da tutto Pasto

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Legnotorto 2013 è un vino biodinamico toscano con la tipica lavorazione e lo stile 'La Busattina'. Azienda agricola biodinamica certificata Demeter che punta ogni anno alla qualità. Questo vino sangiovese svolge una fermentazione spontanea, grazie ai lieviti autoctoni. Il vigneto destinato al Legnotorto subisce poche lavorazioni ed esclude categoricamente l'uso di qualunque prodotto chimico, così come in cantina.

Note di degustazione

Il Legnotorto 2013 de 'La Busattina' ha il colore tipico da sangiovese puro. I profumi sono inebrianti, sentiamo subito le rose secche, la ciliegia e gli aromi speziati, oltre che abbondanti note balsamiche della macchia mediterranea. Ampio e profondo il Legnotorto promette un'evoluzione eccezionale, ma bisogna avere pazienza: tra qualche anno sarà fenomenale.