



i 2012

Cantina: Antonio Ligabue

Denominazione: Vino Rosso

Tipologia: Rosso

Regione: Lombardia

Vitigni: 100% Fumin

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Vino Rosso

Annata: 2012

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 48 mesi in Botte Grande

Abbinamenti: Carni Arrosto, Formaggi Stagionati, Primi Piatti Strutturati, Selvaggina

Invecchiamento: fino al 2023

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

"i" è il nome conferito a questo splendido vino dal produttore Antonio Ligabue, un vino 100% Fumin del 2012. Dopo la raccolta fa una macerazione a contatto con le bucce a tino aperto per 21 gg senza alcuna aggiunta di qualsiasi prodotto chimico e senza solfiti aggiunti. Fermenta e affina in botte da 400 lt. di terzo passaggio. Non filtrato né chiarificato.

Note di degustazione

L' "i" di Antonio Ligabue è di color rosso rubino intenso. Affascina la sua complessità olfattiva da cui si sprigionano eleganti spezie, sentori di sottobosco, prugna, liquirizia e note affumicate. All'assaggio si presenta con pienezza e vivacità gustativa, tannino fine e ben integrato, quasi impercettibile. Note minerali e salmastre lo rendono gustoso e caratterizzano il lungo finale.