



Colpo di dadi 2017

Cantina: Podere Anima Mundi

Denominazione: Toscana IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Toscana

Vitigni: 100% Canaiolo

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Toscana IGT

Annata: 2017

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 4 mesi in Cemento

Abbinamenti: Carni Bianche, Carni Rosse, Formaggi Freschi, Verdure

Bottiglie prodotte: 2500

Invecchiamento: fino al 2024

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Colpo di dadi è prodotto con il 100% di uve canaiolo, vitigno che viene utilizzato solitamente nella produzione del Chianti, se vinificato in purezza esprime al massimo le caratteristiche del terroir. Il vigneto è su un terreno argilloso-calcareo. La vendemmia del Colpo di dadi di Podere Anima Mundi viene fatta a mano e la fermentazione è spontanea e col pied de cuve in tini di cemento.

Note di degustazione

Colpo di Dadi di Podere Anima Mundi viene vinificato solo in vasche di cemento, per questo motivo si distingue per un profilo ruvido, come ogni buon vino artigianale, con sentori di confetture e prugna secca, ribes e spezie leggere. In bocca Colpo di dadi esprime una buon freschezza, di buona beva con un sorso asciutto e nuovamente rimandi fruttati in chiusura.