



# LE DUE ARBIE

LE DUE ARBIE  
ROSSO TOSCANA IGT  
2018

Per reinterpretare un classico non basta la creatività, e nemmeno il coraggio. Ci vogliono radici solide, ben piantate a terra. Ci vuole l'esperienza e la conoscenza di chi la lavora da generazioni. Un rosso nuovo, fresco, giovane, che ha preso il meglio della tradizione di Dievole e l'ha reinterpretata con la propria natura autentica ed originale.



## NOTE GENERALI

**Varietà:** 70% Sangiovese, 20% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

**Invecchiamento:** 9 mesi

**Grado alcolico:** 13,5%

**Vol. Acidità totale:** 5,7

**Temperatura di servizio:** 18° C

## ASPETTO AGRONOMICO

**Altitudine:** 300-420 m s.l.m.

**Composizione del terreno:** suolo argilloso con marne e calcare

**Sistema di allevamento:** cordone speronato in conversione a Guyot

**Densità d'impianto:** 5000 piante/ettaro

**Età delle viti:** circa 20 anni

**Resa per ettaro:** 80 q.li

**Produzione media per pianta:** 1,6 kg

**Epoca vendemmia:** settembre

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Vista:** colore rosso rubino intenso.

**Olfatto:** sentori di frutta rossa matura con leggere note speziate.

**Gusto:** il fruttato si rispecchia anche in bocca, con un tannino morbido e piacevole. Finale persistente.

## ASPETTO ENOLOGICO

**Vinificazione:** in tini di cemento grezzo per 14 giorni a temperature di 27-28°C. Nei medesimi tini da 75 Hl avviene la fermentazione malolattica.

**Invecchiamento:** in vasche di cemento per 9 mesi.

**Affinamento:** in bottiglia per 3 mesi.