

CANTINE RENZO M.

CONTRAPPASSO



ROSSO DI TOSCANA

E' ottenuto da un blend fra Sangiovese e Syrah, il secondo leggermente appassito.

E' un prodotto particolare dove le caratteristiche fruttate fresche del Sangiovese giovane, unite all'opulenza dei profumi sovrarmatori ed alla dolcezza del Syrah, creano un piacevole contrasto e rendono il vino adatto a molteplici usi. Un certo livello di zuccheri residui danno al vino un finale piacevolmente ma non esageratamente dolce.

It is obtained from a blend of two grapes, Sangiovese and a very ripe Syrah that has been allowed to partially wither.

It is a unique product given the fresh fruited flavour of the Sangiovese, combined with the rich sweetness of the Syrah, together they create a wine suitable for a variety of uses. Some residual sugar gives it a certain sweetness without being over sweet.

VARIETA' DI UVE - GRAPES:

Sangiovese e Syrah piu' o meno in parti uguali

Sangiovese and Syrah in roughly equal quantities.

TECNICA - METHOD :

Il sangiovese e' raccolto nel normale periodo di maturazione. Il Syrah e' fatto appassire sulla pianta (sovrarmaturazione) ed in piccola parte in appassitoio per un breve periodo. Le due varieta' effettuano la fermentazione alcolica separatamente dopodiche' i due vini vengono assemblati

The Sangiovese is collected at its usual stage of ripeness, whilst the Syrah is left to over ripen on the plant, then it is taken to dry out somewhat for a short period of time. The two grapes complete the fermentation process separately, after which the two wines are blended.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e complesso che combina la sensazione di frutta fresca con note di fragola e lampone tipiche del Sangiovese giovane, con le sensazioni stramature e di confettura tipiche dei vini appassiti. In bocca il vino si mostra di buona struttura, ampio e rotondo, ma con un'acidita' che ben equilibra il finale dolce.

An intense ruby red colour. A complex combination of fragrances that include the light fruitiness of raspberries and strawberries, typical of a young Sangiovese, but also the sensation of richness of a fortified wine. To the taste the wine is well structured and complete, nicely balanced by the slight acidity that is a pleasurable contrast to the final sweetness.

