



POGGIO VERRANO

DROMOS 2021 IGT TOSCANA ROSSO

ANDAMENTO CLIMATICO

L'inverno 2021 è stato caratterizzato da temperature rigide e dalla scarsità di piogge. In primavera le temperature sono rimaste al di sopra delle medie stagionali favorendo un germogliamento leggermente anticipato così come la seguente fioritura. L'estate è stata calda e asciutta fino alla seconda metà di agosto, quando alcune piogge hanno riportato le viti al loro perfetto equilibrio fisiologico prima della fase di maturazione dei grappoli. Il mese di settembre è stato soleggiato ed ha favorito la perfetta maturazione delle uve ed un'elevata concentrazione dei composti aromatici.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a una temperatura controllata di 28°C; questa fase dura 12 giorni, ma il contatto con le bucce prosegue per un totale di 21 giorni. Completata la fermentazione alcolica, il vino affronta la fermentazione malolattica ancora in acciaio inox, un passaggio essenziale per ammorbidire l'acidità e conferire maggiore rotondità al palato. Successivamente, il vino viene travasato in barriques, di cui il 70% nuove, dove matura per 18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Dromos 2021 si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano aromi di frutti neri maturi, in particolare la mora ed il ribes nero, perfettamente integrati a note speziate dolci. In bocca è intenso, travolgente e potente, con un tannino morbido e piacevolmente vellutato. La nota balsamica e speziata ben si equilibra a quella dell'integrità del frutto che rimane espressione portante del vino. Il finale è lungo e persistente con note di liquerizia e spezie.

