

# I.G.T. TOSCANA "IL DRAGONE" 2022

## THE VINEYARDS:

I nostri vigneti sorgono nel cuore pulsante del **versante nord-est di Montalcino**, adagiati su colline che sfiorano i 320-340 metri sul livello del mare.

Qui, la **conduzione biologica** si sposa con un'esposizione est-ovest e terreni a medio impasto.

Durante la maturazione, le nostre viti sono accarezzate dalle correnti fresche provenienti dagli Appennini, un microclima unico che preserva l'eleganze aromatica delle uve.

## HARVEST:

La **raccolta della nostra uva avviene rigorosamente a mano**. Ogni grappolo viene scelto con cura e adagiato in piccole cassette per garantirne l'integrità assoluta: un gesto di rispetto verso la terra e la qualità del frutto.

## IN THE CELLAR:

Dopo una meticolosa selezione e la diraspatura-pigiatura, la fermentazione del mosto avviene per gravità in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata.

La gestione termica e le lavorazioni mirate permettono di estrarre la massima ricchezza aromatica e vivacità cromatica.

## AGING:

Prima di essere svelato al mondo, il vino affronta solo un breve periodo di stabilizzazione. La sua forza risiede nella genuinità: è un rosso che non ha bisogno di filtri né di invecchiamento, per farsi apprezzare. Questa scelta produttiva ne preserva la purezza, regalando una freschezza che invita costantemente a un nuovo assaggio.

## THE VINEYARDS:

Our vineyards rise in the beating heart of **Montalcino's northeast slope**, nestled on hills reaching 320-340 meters above sea level. Here, **organic farming** meets an east-west exposure and medium-textured soils.

During ripening, our vines are caressed by cool breezes from the Apennines - a unique microclimate that preserves the aromatic elegance of the grapes.

## HARVEST:

**The harvest of our grapes is carried out strictly by hand.** Each cluster is carefully selected and placed in small crates to guarantee absolute integrity: a gesture of respect toward the land and the quality of the fruit.

## IN THE CELLAR:

Following meticulous selection and de-stemming/crushing, the must undergoes gravity-fed fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks. Precise thermal management and targeted processing allow for the extraction of maximum aromatic richness and color vibrancy.

## AGING:

Before being introduced to the world, the wine undergoes just a brief period of stabilization and refinement. Its strength lies in its authenticity: a red that requires no filters and no aging to be fully appreciated. This approach preserves the absolute purity of the fruit, delivering a crisp freshness that constantly invites the next sip.

All'interno della nostra gamma, IGT Toscana "Il Dragone" è il vino che più di tutti ricerca l'immediatezza e la piacevolezza. Questo IGT si distingue per un carattere vivace e rinfrescante. Dal colore rosso rubino pulito e invitante, sprigiona un bouquet di lamponi, fragoline di bosco, prugne rosse e ciliegie, offrendo un sorso succoso e autentico. Grazie alla sua struttura di medio corpo, è un vino estremamente versatile, capace di abbinarsi con naturalezza a ogni occasione.

Simbolo fantastico di forza ed energia, il Dragone riflette perfettamente il gusto audace e vibrante di questo vino.

Within our range, IGT Toscana 'Il Dragone' is the wine that most embodies immediacy and pure enjoyment. This IGT stands out for its lively and refreshing character. With a clean and inviting ruby-red color, it releases a bouquet of raspberries, wild strawberries, red plums, and cherries, offering a juicy and authentic palate. Thanks to its medium-bodied structure, it is an extremely versatile wine, capable of pairing naturally with any occasion.

A mythical symbol of strength and energy, the Dragon perfectly reflects the bold and vibrant taste of this wine.



ALCOOL: 13.60%  
 DRY EXTRACT: 32 G/L  
 TOTAL ACIDITY: 5.40