La Greggia

IRACONDO

50% Cabernet Sauvignon · 50% Merlot



Iracondo nasce da una selezione delle migliori parcelle aziendali di Cabernet Sauvignon e Merlot, vinificate separatamente e affinate in barrique. È un vino di grande struttura, con un profilo aromatico ampio e un gusto equilibrato.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi porpora

Profumi: frutta rossa, ciliegia sotto spirito, spezie dolci, tostatura elegante e leggere note di cacao

Gusto: struttura piena e avvolgente, tannini morbidi, ottima armonia e lunga persistenza

Produzione: 2.000 bottiglie

Abbinamenti: carni rosse, arrosti, selvaggina, primi piatti saporiti e formaggi stagionati

Caratteristiche del territorio

Altitudine: 100–120 m s.l.m.

Esposizione: sud–sud-ovest

Suolo: argillo-calcareo, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato e Guyot

Vinificazione e affinamento

Vendemmia: manuale con selezione delle uve

Epoca di vendemmia: Merlot a inizio settembre; Cabernet Sauvignon a fine settembre

Fermentazione: in vasche di acciaio inox a 26 °C per 12–15 giorni

Fermentazione malolattica: naturale, in novembre

Affinamento: 6 mesi in barrique di rovere francese, seguiti da 3 mesi in bottiglia

AZIENDA AGRICOLA LA GREGGIA

Via di Pozzo 190 · Tizzana · 51039 Quarrata (PT) · Italia

www.lagreggia.com · info@lagreggia.com