

'Ino



'Ino è un blend di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, le cui uve sono raccolte nella tenuta di San Patrignano a Cecina, in Toscana. Da quest'unione nasce un vino che esprime la grande eleganza e i nobili profumi della costa tirrenica.

'Ino grown in the San Patrignano's estate in Cecina, Tuscany, is a blend of Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon. This blend has given birth to an elegant wine with noble scents of the tirrenic coast.

Vino Rosso

Varietà

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Vigne

Sette ettari su terreno argilloso-sabbioso, con densità d'impianto di 7800 piante, allevate a cordone speronato, secondo metodologie di agricoltura biologica. Il cordone, alto 50 cm, permette alla pianta di giovare del calore rilasciato dal terreno. Impianto del 2004, a 50 metri di altitudine, in Toscana, nelle vicinanze di Bolgheri. Microclima favorevole, influenzato dal mare che dista 6 km.

Vendemmia e vinificazione

Le uve sono raccolte al mattino presto per essere lavorate in giornata. Vinificazione con macerazione prolungata sulle bucce e fermentazione malolattica completamente svolta.

Affinamento

L'affinamento di tradizione è in barrique.

Gradazione

Presumibile di 14% (la variabilità è dettata dagli andamenti climatici).

Formati disponibili

0,75 l.

Esame organolettico

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto è intenso e complesso e si colgono fragranze di frutti di bosco maturi e accenni di eleganti spezie, di cannella e chiodi di garofano. Al primo assaggio avvolge la pienezza e l'eleganza, seguite nell'espressione retrofattiva dalle delicate note floreali. Considerevole nella persistenza gustativa, 'Ino rivela tannini dolci e varietali. Da abbinarsi a carni e formaggi dotati di buona intensità e speziatura come l'agnello al forno al rosmarino, i formaggi affinati nelle vinacce e di media e lunga stagionatura o gli erborinati.

Temperatura di servizio

16 - 18° in calici bordolesi.

Produzione media

10.000 bottiglie.

Grape varieties

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Vineyards

Seven hectares on clay/sandy soil planted with 7800 vines per hectare, cultivated with organic methods. Spur pruned cordon training system with the cordon set at a height of 50 cm, so it benefits from the heat released by the soil. Vineyard planted in 2004, at 50 m altitude, in Tuscany, near Bolgheri. Favourable microclimate affected by the sea, which is 6 km away.

Harvest

Grapes are harvested early in the morning and processed the same day. Long maceration on the skins and malolactic fermentation completely done.

Ageing

Traditional ageing in barrique.

Alcoholic strength

Presumable 14%, (variability depends on the conditions of the vintage).

Available bottle sizes

0,75 l.

Sensory profile

Deep ruby colour with purple hue. Complex and intense nose, with notes of wild berries, fine spices, cinnamon, cloves. The palate is full and elegant with a delicate finish of floreal notes. 'Ino reveals sweet and varietal tannins. Pairs well with meat and cheeses, like roasted lamb with rosemary, cheese aged in grape skins or blue cheese.

Serving temperature

16 °C - 18 °C in Bordeaux glasses.

Average production

10,000 bottles.

