



MITO

Sangiovese

10 anni - 10 years

La nostra espressione più pura di Sangiovese. Attraverso la sua naturale eleganza e vitalità, riflette il legame essenziale tra vino e terroir.

Cura e dedizione per ogni fase, dalla nascita in vigna alla trasformazione in cantina e all'affinamento in legno.

Al Mito è destinata un'ulteriore selezione dei grappoli migliori di Sangiovese Grosso di Vigna delle Lepri. La lunga maturazione di quasi 10 anni avviene in legni francesi, seguita da un passaggio in cemento e ulteriori mesi di affinamento in bottiglia, periodo essenziale per dare al Sangiovese eleganza, equilibrio e spessore. All'assaggio presenta grande classe, è vino complesso, profondo, intrigante, intenso ma senza opulenza, morbido e di straordinaria persistenza.

L'etichetta è stata creata e dedicata dal premio Nobel per la letteratura Dario Fo.

Eventuali tartrati naturali (i "diamanti del vino") sono sintomo di un lavoro artigianale rispettoso.

Our purest expression of Sangiovese. Through its natural elegance and vitality, it reflects the essential bond between wine and terroir.

Care and dedication at every stage, from its origins in the vineyard to its vinification in the cellar and aging in wood.

Mito is a further selection of the finest Sangiovese Grosso bunches from Vigna delle Lepri. The long aging process, lasting nearly 10 years, takes place in French oak barrels, followed by a period in concrete tanks and additional months of bottle aging—a crucial phase for imparting elegance, balance, and depth to the Sangiovese. On the palate, it displays great class; it is a complex, deep, intriguing, and intense wine, yet without opulence, soft and with extraordinary persistence.

The label was created and dedicated by Nobel Prize-winning author Dario Fo.

Any natural tartrates (the "diamonds of wine") are a sign of respectful craftsmanship.