



MONOPOLE

VIGNA MOLINO

Sangiovese Superiore Riserva

3 anni - 3 years

Un solo luogo, una sola voce. Vigna Molino è un cru da vigneto singolo: argille e marne nate da rocce calcaree e gessose, ventisette biotipi di Sangiovese selezionati qui, anno dopo anno. Non cerca altro da sé: è l'unicità di un pezzo di terra, detta senza mediazioni. Rosso magenta brillante, ha un grande naso che si apre a note espressive di erbe fresche della foresta, anice, pietre umide, liquore alla ciliegia rossa, lampone e ginepro. Tannini fini e maturi e una grande energia equilibrata. Teso nel finale con una rinfrescante nota di arancia rossa.

Affina per circa 3 anni prima dell'uscita.

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

One place, one voice. Vigna Molino is a single-vineyard cru: clays and marls born of limestone and gypsum rocks, twenty-seven Sangiovese biotypes selected here, year after year. It seeks nothing beyond itself: it is the uniqueness of a single piece of land, expressed without mediation. Bright magenta in color, it has a rich bouquet that opens with expressive notes of fresh forest herbs, anise, damp stones, red cherry liqueur, raspberry, and juniper. Fine, ripe tannins and a wonderfully balanced energy. Taut on the finish with a refreshing note of blood orange.

Aged for about 3 years before release.

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