



Santalucia

il vino che fa bene alla vista



Graziella Da Gioz

Santalucia
2016

Edizione limitata

30 ANNI



Santalucia 2016

Collocazione del vigneto: tre vigneti situati sulle più alte colline del comune di Breganze

Giacitura e tipo di terreno: colline vulcaniche

Varietà di uva: Cabernet Sauvignon 100%

Cure nella preparazione: vendemmia manuale, accurata scelta dei grappoli, leggera surmaturazione; fermentazione in piccoli tini di acciaio, con frequenti follature durante gli otto giorni di macerazione

Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francesi nuove

Produzione: 225 litri

Agli occhi: purpureo, estremamente ricco e profondo

Al naso: profumo ampio, con molta frutta nera, note di prugna, mirtillo e ciliegia

In bocca: ricco, strutturato, con note speziate e tannini persistenti