

PRIMA DOMUS



Virtus 2020

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2020

Uve

80% Sangiovese 15% Merlot
5% Cabernet Sauvignon

Vinificazione

Le uve sono raccolte separatamente, la vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano.

Vinificazioni separate delle 3 varietà con successivo passaggio in legno come segue.

Il Sangiovese affina per 18 mesi in grandi botti di rovere.

Il Merlot e il Cabernet Sauvignon affinano per 12 mesi in barrique Quintessence e Baron a tostatura media.

PRIMA DOMUS

Storia

Il progetto Prima Domus nasce con Virtus proprio nel 2020, questa prima annata è il frutto degli anni di assaggi e visite in territori vitivinicoli che Emanuele e Stefano hanno intrapreso durante gli ultimi 6 anni come comunicatori nel mondo del vino. Per loro il vino è condivisione e gioia, proprio per questo si sono messi in gioco nella produzione di questo primo vino.

Nel calice si ritrova esattamente ciò che per loro è la massima espressione delle sensazioni gustative che amano.

Freschezza, immediatezza ed eleganza.

Note Gustative

Virtus 2020 si presenta con un colore rosso rubino brillante. Al naso stupisce per la grande complessità: note di frutta rossa, fragolina e melograno, delle lievi nuances vanigliate rendono il naso suadente ed appagante.

Leggere note tostate fanno capolino ed ogni minuto che passa permette al vino di aprirsi sempre di più rendendo l'esperienza un vero e proprio caleidoscopio di sensazioni.

In bocca è elegante, perfettamente bilanciato, la freschezza è perfettamente integrata con il tannino setoso che porta l'esperienza di assaggio su sensazioni intense e ricche. Il finale è lungo, persistente e molto appagante.

Dopo il primo calice vedrete che ne seguiranno altri, la freschezza e la bevibilità sono i punti cardine di Virtus 2020.