



## Armonia Supertuscan

*Ottenuto da una particolare selezione di Sangiovese, esprime il suo carattere armonico dopo sapienti affinamenti.*



**Uve:** Sangiovese

**Vigneti:** in vigneti antichi tramandati da generazioni, che dopo un lungo processo di selezione clonale producono vino di pregio secondo i canoni qualitativi richiesti dal mercato. Situati ad un'altitudine di 300/350 metri s.l.m., tali vigneti sono felicemente baciati dal sole, in una delle migliori esposizioni a Sud-Sud-Ovest, in terreni a medio impasto, sabbiosi e argillosi, con la presenza di galestro e alberese.

**Vinificazione:** le uve vengono fatte fermentare in vasche in acciaio inox ad una temperatura inferiore a 27°C, per un periodo di 20/25 giorni, tempo necessario per estrarre dalle bucce il giusto equilibrio tra colore, polifenoli e tannini. Dopo la svinatura dalla prima fermentazione il vino viene trasferito in barriques francesi per la fermentazione monolattica.

**Invecchiamento:** Il vino matura per 10/12 mesi in tonneau di rovere francese.

**Affinamento:** per evidenziare le caratteristiche proprie dei Supertuscans, Armonia è affinato in botti di rovere francese e, successivamente, in bottiglie per 6/12 mesi prima della commercializzazione.

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Grado alcolico:** 13,5%

**Colore:** rubino molto intenso e concentrato, con riflessi purpureo, impenetrabile

**Profumo:** netto e intenso, raffinato e persistente, unisce alle note fruttate di lampone e mora leggermente maturi, i sentori floreali di violetta che lo impreziosiscono.

**Sapore:** intenso, equilibrato, con tannini fini ed eleganti, leggermente esuberanti ingentiliti da una speziatura di legno mai prevaricante, ed un finale complesso, di grande profondità e piacevole durata.

**Abbinamenti gastronomici:** Vino da meditazione con formaggi stagionati, ma si accompagna bene anche a secondi di carni.

---

### Famiglia Losi