Lornano – Rosso Toscano, Italie

Lornano est un domaine familial qui existe depuis 1904 situé à 300m d’altitude et est localisé sur les collines sud-ouest de Castellina en Chianti, entre Castellina et Monteriggioni. En agriculture raisonnée pour préserver durablement l’équilibre et les ressources de l’environnement, il est composé de micro climats et sols très variés. Le domaine Lornano n’utilise aucun engrais ni herbicide chimique et utilise le moins de sulfites possibles pour la vinification

Œnologue : Franco et Matteo Bernabei
Vignoble de 49 hectares et 300 000 bouteilles produites par an

Cépages : 70% Sangiovese et 30% Merlot

Vinification : Les vins sont réalisés uniquement avec les vignes en propriété, vinifiés dans des cuves inox thermorégulées et élevés 6 mois en dans des barriques de chêne français et stockés dans une cave souterraine à l’abris des écarts de température. Les vendanges sont majoritairement réalisées à la main et les raisins sont soigneusement triés

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes de framboises fraîches et de cerises et des notes florales subtiles. Equilibre élégant et des tannins velours. Une belle acidité en bouche. Finale pleine de fruits avec une touche de bois très discrète