



CENNATOIO

Produttori dal 1971



# LAUCHUM

*Toscana IGT*

**LAUCHUM**, è l'ultima etichetta, prodotta nella nostra azienda in collaborazione con un gruppo di Enologi Francesi. Abbiamo cercato di mettere in questa bottiglia tutta l'esperienza, la passione e la migliore tecnica di vinificazione, per uscire con un prodotto che fosse al passo con i tempi. Morbido, facile da bere ma con una sua intensità e complessità unica data dal territorio Toscano. **LAUCHUM** è un blend di uve autoctone e internazionali, coltivate nella nostra azienda a Panzano e lavorato per l'intera filiera nella nostra cantina di famiglia. Prodotto con amore, con una sinergia e unità di intenti, fra due realtà (Italiana e Francese) molto spesso in competizione e in contrapposizione. Il risultato è spettacolare. Non a caso abbiamo chiamato questo vino **LAUCHUM** che tradotto dall'Etrusco significa RE, un predestinato da l'alto lignaggio, che oggi è il simbolo assoluto della nostra produzione.

Tipologia Toscana I.G.T.

Uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese Grosso in proporzioni variabili

**Vinificazione e affinamento:** La raccolta dell'uva per il LAUCHUM viene fatta in un unico giorno, e viene selezionata e vendemmiata a mano con molta attenzione all'integrità di ciascun grappolo. Prima dell'immissione delle uve nella diraspatrice, quest'ultime vengono sottoposte ad un'ulteriore controllo qualitativo grazie all'aiuto di un banco/nastro trasportatore che permette un'ulteriore cernita dei grappoli. La vinificazione è con metodo tradizionale e con l'impiego di lieviti selezionati e una lunga macerazione delle vinacce. L'affinamento è in legno non appena termina la fermentazione malolattica, infatti il vino viene passato in barriques di rovere francese da 225 lt 50% nuove 50% secondo passaggio, dove vi rimane per circa 16/18 mesi. Affinamento in bottiglia è di minimo 6 mesi in locali condizionati.

**Colore** Colore Rosso rubino denso, profondo, intenso e scuro.

**Profumo** Profumo intenso di frutti rossi, fragole, lampone, che diviene ampio, penetrante, ricco di sfumature con l'ossigenazione nel bicchiere, note evidenti di mirtillo e prugna. Ci sono note di cioccolato, e sentore di affumicato. I legni sapientemente usati danno note di vaniglia.

**Sapore** In bocca è rotondo, con un'esplosione di deliziosi sapori precedentemente percepiti olfattivamente. Un Bilanciamento perfetto con tannini che risultano essere molto eleganti e morbidi. Molto buona la sua complessità, Finale fruttato molto lungo.

## Caratteristiche

Grado alcolico	14% vol.
Bottiglia	750 ml
Temperatura di servizio	20°
Tenuta all'invecchiamento	18 anni dall'imbottigliamento