

## AUTUNNO IN TAVOLA CON L' ELEGANTE SANGIOVESE IN PUREZZA DI FALZARI



Valutazione attuale: ★★★★★ / 1

Scarso ○○○○○● Ottimo

### Dettagli

Categoria: **Le aziende informano**

Creato Martedì, 29 Ottobre 2019 19:13

Editato da Redazione

Visite: 193

### Pilandra IGT Rosso Toscano 2016

([www.enopress.it](http://www.enopress.it)). *L'autunno porta con sé il cambiamento dei colori della natura, dalle foglie degli alberi fino ai suoi frutti. Insieme, mutano anche i colori della tavola con prodotti dal sapore più intenso e vivace come le castagne, vero simbolo della stagione e i funghi, protagonisti nei piatti di tutta Italia, dall'antipasto fino al contorno.*

Per godere appieno delle eccellenze stagionali, l'azienda agricola Falzari presenta Pilandra IGT Rosso Toscano 2016 un sangiovese dal tannino vellutato, nobile ed elegante, nato da un terreno a medio impasto con prevalenza argillosa.



Un rosso autentico, prodotto rispettando la filosofia dell'azienda, volta a preservare l'integrità e vitalità della terra e quindi le biodiversità, attraverso un sistema di agricoltura biodinamica.

Le uve sono mantenute in macerazione pre-fermentativa per 2-3 giorni, poi la fermentazione alcolica avviene in modo spontaneo o stimolata con un rimontaggio. A fine fermentazione segue la macerazione sulle bucce che si protrae più a lungo possibile, accompagnata da follature giornaliere in numero variabile a seconda dell'esigenze del vino. Anche la fermentazione malolattica avviene in modo spontaneo in vasi vinari di acciaio inox, come per quella alcolica.

L'80-90% della massa viene maturato in cemento, la parte restante viene affinata in barriques di rovere francese di diversi anni di utilizzo per permettere una maturazione e ossidazione, ma al contempo limitare l'impronta aromatica del legno sul vino. L'imbottigliamento avviene con filtrazione non stretta con filtri a cartoni.

“Il risultato è un rosso raffinato, pulito e fresco – spiega **Sergio Falzari** - a dimostrazione che a Vinci si può creare un Sangiovese veramente espressivo, in un territorio in cui, nel passato, il mare ha lasciato segni importanti come le conchiglie calcaree. In bocca si riescono a sentire in modo definito morbidezza ed eleganza che non sono scontate per un sangiovese in purezza in questo territorio. Tra le nostre etichette, il Pilandra è senz'altro quella che rispecchia maggiormente i sapori dell'autunno”.

- **Per informazioni:** [www.vini-falzari.it](http://www.vini-falzari.it)

- **Press:** Ufficio Stampa, NewsCast srl +39 06  
33252983 [agenzia@newscast.it](mailto:agenzia@newscast.it) [www.newscast.it](http://www.newscast.it)