

PRIMA DOMUS



Onirico 2023

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2023

Uve

90% Sangiovese, 10% Ciliegolo

Zona di Produzione

Castelnuovo Berardenga

Vinificazione

Le uve sono raccolte con una vendemmia manuale nella seconda settimana di settembre. Vinificazione in acciaio con una breve macerazione di 10 giorni.

PRIMA DOMUS

Storia

Il progetto Prima Domus nasce con Virtus 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. Onirico nasce nel 2023 come completamento della loro selezione, è infatti un Sangiovese ottenuto da vigne giovani, di 10 anni di età, tra cui una piccola percentuale di Ciliegiole presente nel vigneto, su terreni a medio impasto a 320 metri di altitudine a pochi chilometri da Siena. L'obiettivo è quello di far ritrovare nel calice la fragranza aromatica e la freschezza gustativa tipica del Sangiovese, mantenendo una buona beva con una struttura snella e versatile. Un Sangiovese da tutto pasto. In etichetta è raffigurato il Dio Morfeo, il Dio dei sogni nella mitologia greca e romana, rappresenta la capacità dei sogni di trasformarsi in realtà, un concetto che da sempre accompagna Emanuele e Stefano nel progetto Prima Domus.

Note Gustative

Onirico 2023 si presenta con un colore rosso rubino vivace. Al naso si apre con aromi vivaci fruttati di ciliegia e arancia rossa, assieme a note floreali di viola e rosa canina. Sul palato sorprende per freschezza e facilità di beva, un tannino croccante unito ad una struttura snella ne invoglia il secondo sorso e rende versatile l'abbinamento con antipasti o primi di pasta saporiti.