

PRIMA DOMUS



Virtus 2021

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2021

Uve

80% Sangiovese 15% Merlot
5% Cabernet Sauvignon

Vinificazione

Le uve sono raccolte separatamente, la vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano.

Vinificazioni separate delle 3 varietà con successivo passaggio in legno come segue.

Il Sangiovese affina per 18 mesi in grandi botti di rovere.

Il Merlot e il Cabernet Sauvignon affinano per 18 mesi in barrique di secondo passaggio.

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.

Per loro il vino è condivisione e gioia, proprio per questo si sono messi in gioco nella produzione di questo primo vino.

Nel calice si ritrova esattamente ciò che per loro è la massima espressione delle sensazioni gustative che amano.

Freschezza, immediatezza ed eleganza.

Note Gustative

Virtus 2021 si presenta con un colore rosso rubino brillante. Al naso stupisce per la grande complessità: note di frutta accesa, ciliegia e melograno, delle sottili nuances speziate rendono il naso suadente ed appagante.

Sul palato è elegante, perfettamente bilanciato, la freschezza è perfettamente integrata con il tannino setoso che porta l'esperienza di assaggio su sensazioni intense e ricche.

Il finale è lungo, persistente e molto appagante.

Dopo il primo calice vedrete che ne seguiranno altri, la freschezza e la bevibilità sono i punti cardine di Virtus 2021.