



## LAIRE

MORELLINO DI SCANSANO  
DOC RISERVA  
85% SANGIOVESE - 15% SYRAH

IL SUO NOME DERIVA DALL'ANTICO DIALETTO TOSCANO CHE SIGNIFICA ANDARE, PRENDERE IL CAMMINO, PUNTO DI PARTENZA. LAIRE NASCE DALL'UNIONE DI UVE MORELLINO E SYRAH. ESPRESSIONE DI UN'INCONTRO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE VARIETALE. DAL COLORE ROSSO PROFONDO SI CARATTERIZZA PER I SUOI PROFUMI INTENSI DI BACCHE E SPEZIE. IN BOCCA È UN'ARMONIA DI ACIDITÀ, ELEGANZA E DOLCEZZA TANNICA.

IN THE ANCIENT TUSCAN DIALECT THIS NAME MEANS "STARTING A JOURNEY", OR "FACING THE PATH", AS WELL AS "STARTING POINT". THIS WINE IS THE COMBINATION OF SANGIOVESE (MORELLINO) AND SYRAH, EXPRESSION OF THE MEETING POINT OF TRADITIONAL AND INNOVATIVE VARIETIES. THE COLOUR IS DEEP RED, CHARACTERIZED BY A STRONG SCENT OF BERRIES AND SPICES; THE TASTING PROVES A HARMONY OF SOURNESS, ELEGANCE AND TANNIC SWEETNESS.

PRIMA ANNATA	2000
N. BOTTIGLIE	12.000
ALTIMETRIA	50/80 M.S.L.M.
RESA /ETTARO	80 Q.LI/HA
SISTEMA ALLEVAMENTO	CONTROSPALLIERA CORDONE SPERONATO
DENSITÀ IMPIANTO	4.600 PIANTE PER ETTARO
EPOCA VENDEMMIA	FINE SETTEMBRE
TEMPERATURA FERM.	25-27° C
GRADAZIONE	13,50 % VOL
EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO	DOPO 12 MESI DI AFFINAMENTO

### TECNICA DI PRODUZIONE

DIRASPAPGIATURA SEGUITA DA 14-18 GIORNI DI PERMANENZA SULLE BUCCE; DOPO LA SVENATURA OPPORTUNO AFFINAMENTO PER 12 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE.

### MATERIALE VASCHE

VASCHE IN ACCIAIO INOX

### CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

DA BERE DOPO 5-6 MESI L'IMBOTTIGLIAMENTO.  
INVECCHIAMENTO 6-8 ANNI