



Bianco di Toscana "Horos" IGT

■ ■ "Horos" per gli antichi "Dio del Sole", il Sole di cui questo vino raccoglie anche gli ultimi raggi autunnali. E' all'inizio di Novembre infatti che si procede alla vendemmia tardiva delle uve Sancelombano. I grappoli ormai passiti vengono macerati a freddo in modo che anche la buccia contribuisca ad arricchire il complesso bouquet di questo vino e a conferirgli quel naturale colore dorato. Affinato in barriques per otto mesi, Horos esprime sentori di frutta secca e note di vaniglia, con sfumature di mandorla ben equilibrate. Si consiglia l'abbinamento con formaggi stagionati e pasticceria secca. Servire in bicchieri piccoli a tulipano alla temperatura di 10°-12°C.

ANALISI (risultati medi) :

Alcool in volume	15,00 vol.	Acidità totale	5,40 g/l
Acidità volatile netta	0,32 g/l	Anidride solf. libera	12,00 mg/l
Anidride solf. totale	38,00 mg/l	Estratto secco totale	21,20 g/l

■ For the ancients, "Horos" was the "God of the Sun," the sun that this wine absorbs until the last rays of autumn. In fact, the harvest of this late Sancelombano grape does not begin until the beginning of November. The bunches of grapes, by now dried, are cold ground so that even the skin contributes to this wine's complex bouquet, providing its natural golden color. Refined in barriques for eight months, Horos expresses a scent of dried fruit with notes of vanilla and well-controlled traces of almond. It is recommended as an accompaniment to aged cheeses and dry pasty. Service in small tulip glasses at a temperature of 10 -12 °C.

■ „Horos“ in der Antike „Gott der Sonne“, der Sonne, von der dieser Wein im Herbst noch die letzten Strahlen aufnimmt. In der Tat findet diese Spätlese der Sancelombano Trauben erst Anfang November statt. Die bereits angetrockneten Trauben werden kalt mazeriert, und zwar so, dass auch die Schale das komplexe Bouquet dieses Weins bereichert und ihm diese natürliche goldene Farbe gibt. Für acht Monate in Barriques verfeinert, entwickelt Horos seinen Eindruck von Trockenobst mit einer Note Vanille und einer genau abgestimmten Nuance von Mandel.

Man rät zur Kombination mit reifen Käsesorten und Trockengebäck.

Man serviert ihn in kleinen tulpenförmigen Gläsern und einer Temperatur von 10° - 12°C.