



LE LASE



THE SAN36

Special Edition

Lozio IGP

CARRIOLO NERO

THESAN36



Zona di Produzione: Orte, Loc. Resano, Lazio - 300 mt s.l.m. Esposizione sud-est

Uvaggio: Canaiolo Nero 100%

Annata: 2016

Clima: L'andamento climatico del 2016 è stato alquanto favorevole. Dopo un autunno ed un inverno tendenzialmente miti e poco piovosi, la primavera del 2016 è iniziata all'insegna del bel tempo, favorendo un anticipo del germogliamento di circa 10 giorni rispetto alla media storica. A partire dal mese di maggio e durante la prima metà di giugno si sono registrate precipitazioni e temperature mediamente fresche che non hanno comunque influito sulle determinanti fasi di fioritura ed allegagione. L'estate fino alla fine di agosto è stata generalmente calda, asciutta e priva di picchi di calore: condizioni ottimali per mantenere un ottimo equilibrio vegeto produttivo e garantire il perfetto accrescimento delle uve. Durante i mesi della raccolta ci sono stati alcuni eventi piovosi alternati a lunghi periodi di sole e ventilazione, che hanno consentito un processo di maturazione ideale. Una parte delle uve Canaiolo è stata vendemmiata alla fine di agosto mentre la restante parte è stata lasciata sulla pianta per una leggera sovraturazione ed è stata raccolta tra il 20 e il 22 settembre.

Natura del terreno: argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Impianto: 2,30 X 0,80 con 5450 ceppi/ha

Resa: 80 q/ha

Vinificazione: parte delle uve sono state raccolte con una leggera sovraturazione. E' stata eseguita una soffice pigiatura ed una pre-macerazione a freddo alla quale ha fatto seguito l'avvio della fermentazione alcolica. Il vino è stato poi trasferito in barriques nuove di rovere francese dove ha completato la fermentazione malolattica ed ha maturato **36 mesi**. Al termine dell'affinamento e dopo accurati assaggi le migliori barriques sono state selezionate ed unite per creare THESAN36.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Capacità di invecchiamento: 10 anni e oltre

Colore : rosso rubino molto intenso con sfumature violacee

Profumo: ampio e di grande complessità; esprime subito un bel ventaglio di frutti scuri maturi (mora e mirtillo) che si uniscono a sensazioni balsamiche di erbe aromatiche; dolci sentori di cacao si alternano a note speziate di pepe nero conferendo al bouquet profonda intensità e ricchezza aromatica.

Gusto: struttura potente, al palato è ricco ed avvolgente con tannini morbidi e setosi capaci di trasmettere eleganza e carattere. Finale vibrante, lungo e molto persistente.

Gradazione alcolica: 15% vol

Temperatura di servizio: 16-18°

Abbinamento gastronomico: perfetto per grandi arrostiti, brasati, cacciagione, selvaggina, formaggi molto stagionati.

Bottiglie prodotte: 690 (0.750 lt.)

Denominazione: IGP Lazio Rosso

THESAN36



Production area: Orte, Loc. Resano, Lazio - 300 mt s.l.m. Esposizione sud-est

Grape Type: Canaiolo Nero 100%

Vintage: 2016

Climate: The climatic trend in 2016 was rather favorable. After a relatively mild rainy autumn and winter, the spring of 2016 began with good weather, favoring an early budding of about 10 days compared to the historical average.

Starting from May and during the first half of June, rather fresh precipitation and temperatures are recorded which did not in any case affect the determining phases of flowering and bud set. The summer until the end of August was generally hot, dry and free of heat peaks: optimal conditions to maintain an excellent vegetative productive balance and guarantee the perfect growth of the grapes. During the months of the harvest there were some rainy events alternating with long periods of sunshine and ventilation, which they have allowed an ideal ripening process. A part of the Canaiolo grapes was harvested at the end of August while the remainder was left on the vine for a slight overripe and was harvested between 20 and 22 September.

Soil: tending to clay

Training system: guyot

Plantation density: 2,30 X 0,80 - 5450 vines/hectare

Yield per hectare: 80 q/ha

Vinification: part of the grapes were harvested with a slight overripe. A soft pressing and a cold pre-maceration was carried out which was followed by the start of alcoholic fermentation. The wine was then transferred to new French oak barriques where it completed the malolactic fermentation and matured for 36 months. At the end of the barrel aging and after careful tastings - the best barriques were selected and combined to create THESAN36.

Ageing: in bottles for min 3 months

Ageing potential: 10 years or more

Color : very intense ruby red with purple hues

Aroma: ample and highly complex ; it immediately expresses a nice range of ripe dark fruits (blackberry and blueberry) that combine with balsamic sensations of aromatic herbs; sweet hints of cocoa alternate with spicy notes of black pepper, giving the bouquet a deep intensity and aromatic richness.

Taste: powerful structure, on the palate it is rich and enveloping with soft and silky tannins capable of transmitting elegance and character. Vibrant, long and very persistent finish.

Analysis alcohol: 15% vol

Way of serving: 16-18°

Matching dishes: perfect for roasts, braised meats, game, very aged cheeses

Quantity produced: 690 (bottle 0.750 lt.)

Classification: IGP Lazio Rosso