



## Il Viziato

Dopo una vita circondata da tutto ciò che riguarda il vino, Tara Empson, figlia del padre del Monte Antico, Neil Empson, è pronta a lasciare il segno nel mondo con la sua creazione personale. Tara ha iniziato a farsi un nome seguendo le orme di suo padre e con una passione per questo mondo pari solo a quella dei suoi genitori. È stata questa esperienza che ha contribuito a rendere Tara una fine selezionatrice di vini. Nelle sue parole, "i nostri coltivatori sono selezionati sulla base di due principi fondamentali, la qualità dei vini e la qualità delle persone. Questo criterio si è rivelato vincente in quanto la maggior parte del nostro portafoglio è rimasta forte nei periodi positivi e negativi degli ultimi anni". Con questo in mente, la scelta dell'enologo Matteo Bernabei, figlio del famoso enologo Franco Bernabei, è stata una decisione facile. Insieme hanno realizzato Il Viziato, una miscela unica di Sangiovese e Nero d'Avola, in omaggio a due regioni italiane ben distinte e rinomate, la Toscana e la Sicilia.

---

## Premi più recenti

---



## Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	80% Sangiovese, 20% Nero d'Avola
Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Durata della macerazione:	15-18 giorni
Contenitori per l'invecchiamento:	Sangiovese: 6 mesi in barrique; Nero d'Avola: 6 mesi in botti da 40 hl.
Tappo:	Tappo a Vite



## Vigna

Location della vigna:	Sangiovese: da vigneti situati a Panzano (Greve in Chianti - Toscana); Nero d'Avola: da vigneti situati a Trapani (Sicilia)
Composizione del suolo:	Sangiovese: argilla calcarea, ricca di macro e microelementi e struttura scheletrica alluvionale; Nero d'Avola: terreno calcareo inclinato
Allevamento della vite:	Sangiovese: cordone speronato; Nero d'Avola: alberello.
Altitudine:	Sangiovese: 300 metri slm; Nero d'Avola: 50 metri slm
Periodo di vendemmia:	Tardo Ottobre



## Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Colore rosso rubino intenso e concentrato con note di frutta rossa matura su uno strato di spezie. Al palato si presenta con una freschezza elevata, con tannini equilibrati e un finale lungo.
Abbinamenti gastronomici:	Questo è un vino a tutto tondo che può essere abbinato alla maggior parte dei piatti.

Alcool: 13%

Enologo: Matteo Bernabei & Tara Empson

---

*2025 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.*