

RADICATO

TOSCANA ROSSO I.G.T.



UVE

Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 25%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO

3500/4200 ceppi/ettaro

TIPOLOGIA DI TERRENO

75% calcare con presenza di scheletro, 25% argilloso

ALTITUDINE

Circa 250 metri s.l.m.

ETÀ DEI VIGNETI

10 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

MODALITÀ DI FERMENTAZIONE

Raccolta a mano con cernita. Vinificazione a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per 15-17 giorni. La fermentazione malolattica avviene naturalmente

MATURAZIONE

In acciaio per tre mesi con le fecce fini

AFFINAMENTO

A partire dal mese di marzo successivo alla vendemmia con permanenza in barriques francesi di secondo passaggio per 12 mesi

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO

Buono sin da giovane, dà il suo meglio entro i 3-5 anni dalla vendemmia

DESCRIZIONE

Rubino carico tendente al granato, ha un naso dolce e piacevole caratterizzato da sentori freschi, vinosi e fruttati con riconoscimenti di prugne, mirtilli e more su fondo di note speziate. Succoso e mediamente strutturato, all'assaggio è secco, giustamente morbido, ben bilanciato dalla sottile nota fresca e dai tannini rotondi. Finale di grande lunghezza e ottima pulizia e carattere

ABBINAMENTO

Il Toscana Rosso I.G.T. è perfetto con primi piatti con sughi a base di carne e secondi di carne rossa e brasati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

CALICE IDEALE

Un ampio calice tipo Bordeaux