

# IGT Toscana Rosso



**Altezza vigneti:** 400-500 m s.l.m.

**Viti per ettaro:** 5.500

**Tipo di terreno:** mediamente argillosi, ricchi di scheletro, con sabbie di galestro ed alberese

**Esposizione vigneti:** Sud-Ovest

**Uvaggio:** Sangiovese 50%; Syrah 50%

**Produzione:**

Uva per ettaro: 80 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 20.000

**Caratteristiche & Abbinamenti**

**Vinificazione:** vendemmia manuale, fermentazione in tank di acciaio inox a temperatura controllata per mantenere gli aromi primari, fino all'esaurimento degli zuccheri, in 8-10 giorni. Estrazione del colore e degli aromi mediante bagnature del cappello di bucce con il mosto/vino. Macerazione delle bucce protratta per altri 8-12 giorni, poi svinatura e pressatura delle vinacce. Segue fermentazione malolattica per 20 giorni.

**Affinamento:** maturazione del vino in tank di acciaio inox per 6 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia, di almeno 2 mesi, prima dell'immissione al consumo.

**Esame visivo:** rosso rubino vivace.

**Esame olfattivo:** vinoso, con note di frutti rossi, in particolare lampone.

**Esame gustativo:** giovane, non impegnativo e piacevole alla beva; note di frutti rossi.

**Servizio:** servire a temperatura di 16-18°C, in calice a tulipano.

**Abbinamenti:** primi con sughi e selvaggina, carni alla griglia, salumi, verdure, formaggi freschi e stagionati come il pecorino.