



TOSCANA IGT ARMONIA



Denominazione Toscana IGT

Vitigni 50% Syrah e Merlot 50% altri vitigni a bacca rossa in percentuali variabili

Esposizione Sud/Ovest - Nord/Est

Tipologia suolo Di medio impasto, con scheletro ben alterato, ricco di minerali e microelementi, PH tendente al neutro.

Anno d'impianto 1999

Densità 7.400 ceppi ad ettaro.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Produzione 65 quintali di uva per ettaro.

Vendemmia Manuale, con scrupolosa selezione del grappolo.

Vinificazione Alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino. La fermentazione, dopo che l'uva è stata raffreddata per alcune ore a 4° C, avviene in serbatoi in acciaio inox da 100 hl con controllo della temperatura a 26°-28° C.

Segue la macerazione per circa 15 giorni. Successivamente dopo la svinatura, avviene la fermentazione malo-lattica in acciaio senza l'uso di attivanti.

Affinamento. In barriques di rovere francese di 2° o 3° passaggio per circa 10 - 12 mesi.

Segue un ulteriore affinamento in bottiglia da 4 a 6 mesi.

Note degustative Al naso mostra chiaramente intensi aromi di bacche rosse con punte di vaniglia. Riempie la bocca in modo soffice e risulta morbido al palato con una buona freschezza. Finale abbastanza lungo e leggermente dolce.

Abbinamenti consigliati Antipasti di terra, primi piatti al sugo di carne e tutti i piatti della cucina mediterranea.



Alser Vini

Temperatura di servizio Servire a 18° C.