

## 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.

**Temperatura di servizio** Servire a 18° C.