

## TOSCANA IGT BIO FONTEGALLI



**Denominazione:** Indicazione Geografica Tipica Toscana - Rosso.

**Uvaggio:** 60% Merlot, 40% Syrah.

**Area di produzione:** vigneti collocati a circa 400 mt s.l.m. su suoli ricchi di scheletro in prevalenza costituito da galestro.

**Anno d'impianto:** anni novanta

**Forma di allevamento:** Guyot

**Produzione:** circa 1 kg di uva a ceppo.

**Modalità di raccolta:** manuale in cassette, vendemmia primi di ottobre.

**Vinificazione:** diraspatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione e macerazione a temperatura controllata, in tini tronco-conici di rovere francese, per circa 25 giorni con numerosi rimontaggi e delestages.

**Maturazione:** in barriques nuove, di rovere francese, per circa 24 mesi.

**Affinamento:** in bottiglia per circa 12 mesi.

**Note sensoriali:** Colore porpora di grande intensità. Naso ampio con sentori di mora e mirtillo.

In bocca vellutato e note di cacao, vaniglia e liquirizia con equilibrata e piacevole vena tannica ed un finale lungo e persistente.

**Abbinamenti:** arrosti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati a pasta dura

**Gradazione alcolica:** 15% Vol.

**Temperatura di servizio:** 18° - 20° C.

Fontegalli è la sorgente da cui effettuiamo il nostro approvvigionamento idrico.

Come l'acqua, fonte essenziale di vita ed elemento di qualità

assoluta, questo vino rappresenta per noi la ricerca della purezza e della qualità senza compromessi o limitazioni. Il risultato è un vino di grande eleganza ed intensità, in grado di affascinare anche i palati più ricercati.