

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 delestage.

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.