

TOSCANA IGT PETIT VERDOT FILARE 41



Denominazione Toscana IGT

Vitigni Petit Verdot 100%

Estensione vigneti ed altimetria 1 ettaro, 40 m.s.l.m

Esposizione Sud/Ovest - Nord/Est

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

Anno d'impianto 1999

Densità 7 .400 ceppi ad ettaro.

Sistema di allevamento Cordone speronato doppio.

Produzione circa 700-800 gr di uva per ceppo.

Vendemmia Manuale, con raccolta in piccole cassette da circa 10 kg.

La prima decade di ottobre.

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 a temperatura controllata in serbatoi di acciaio per l'50% ed in anfore di terracotta per il 50%. La fermentazione e la macerazione, hanno durata complessiva di 30-35 giorni. Dopo la svinatura, ha luogo la fermentazione malolattica in barrique, senza l'uso di attivanti.

Affinamento In barriques di rovere francese nuove per circa 20/24 mesi.

Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

Capacità d'invecchiamento Oltre 15 anni

Note degustative Mostra aromi spiccati di prugna, frutti di bosco e viole, con note speziate. In bocca è potente e

concentrato, con tannini spesi e ben integrati, bilanciati da una piacevole acidità. Il finale è lungo e persistente.

Abbinamenti consigliati Di struttura importante, si abbina a tutti i piatti della cucina mediterranea. Ottimo con selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati. Un vero vino da meditazione.

Temperatura di servizio Servire a 18° C.

Gradazione alcolica: 14% Vol.