

## TOSCANA ROSSO IGT BIO PAZZESCO



**Denominazione e nome:** Toscana IGT Pazzesco  
Castello del Trebbio, da vigneto unico.

**Vitigni:** Merlot 100%.

**Estensione vigneti e bottiglie prodotte:** 3 ettari,  
8.000 bottiglie.

**Tipologia di suolo:** terreno tendenzialmente  
argilloso con buona presenza di scheletro

**Anno di impianto:** 1998

**Densità:** 5500 ceppi per ettaro.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Produzione:** 8 grappoli per pianta.

**Vendemmia:** manuale in cassette.

**Vinificazione:** dopo un ulteriore selezione sul  
tavolo di cernita si prosegue con la diraspatura  
ed una leggera pigiatura. La fermentazione  
viene fatta in vasche di acciaio per circa 30  
giorni. Successivamente la fermentazione  
malolattica avviene in barrique,

**Affinamento:** l'affinamento avviene in barrique  
nuove per 18-20 mesi. Segue un ulteriore  
affinamento in bottiglia per 12 mesi.

**Capacità di invecchiamento:** oltre 20 anni.

**Note degustative:** rosso dagli intensi riflessi,  
mostra affascinanti aromi di piccole bacche  
rosse con sentori speziati. Al palato è ricco e  
vellutato con tannini ben integrati e un finale  
molto piacevole, lungo e persistente.

**Abbinamenti consigliati:** grazie agli aromi  
intensi e alla ricca struttura, si combina bene  
con gli arrosti o con carni stufate.

**Temperatura di servizio:** 16°C in estate; 18°C in  
inverno.