

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 arrostiti o con carni stufate.

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