

# TOSCANA ROSSO IGT TEDICCIOLO



Denominazione Toscana Rosso Igt

Eta' media vigneti 10 anni

Altitudine 450 mt. s.l.m.

Esposizione Sud-Ovest

Resa per ettaro 5000 kg. di uva

Uvaggio 80% Sangiovese, 20% Merlot

Vinificazione

Dopo attenta selezione manuale le uve sono vinificate separatamente in piccoli contenitori per poter ottimizzare l'estrazione dalle bucce. La fermentazione è condotta senza lieviti selezionati, nel pieno rispetto delle peculiarità del territorio, il contatto con le bucce è di circa 15 giorni durante i quali vengono effettuati brevi rimontaggi per favorire un'estrazione delicata.

Maturazione

Il vino viene trasferito in botti di Rovere di Slavonia dove svolge la fermentazione malolattica e sosta per circa 12 mesi, durante questo periodo vengono effettuati alcuni travasi per illimpidirlo e renderlo pronto alla messa in bottiglia, che avviene tramite una filtrazione molto blanda e senza alcuna chiarifica, per poter mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche.

Affinamento almeno 8 mesi in bottiglia

Colore Rubino intenso e profondo

Aroma Profumi di frutta fresca, ciliegia, marasca e note floreali

Sapore Fresco, fruttato, con finale morbido e piacevole

Metodi di Servizio Si raccomandano ampi calici e di aprire la bottiglia alcuni minuti prima del servizio

Temperatura di Servizio 16-18°C

Alcool 14%

Acidità 5,3 gr/l.