

IGT Toscana

RINSERRATO

2016

Vitigni: Sangiovese, Colorino, Foglia Tonda

Zona di produzione: Vinci

Altitudine: 40 – 50 mt s.l.m.

Terreno: calcareo argilloso

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Periodo di raccolta: prima settimana di ottobre

Gradazione alcolica: 15% vol.

Formato (cl): 75

Temperatura di fermentazione: 25°-28°C

Contatto sulle bucce: 10-15 giorni

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese, 12 mesi in bottiglia prima dell'immisione al consumo

Informazioni tecniche: Uve selezionate dei vitigni Sangiovese, Colorino e Foglia Tonda vengono vendemmiate manualmente in cassette e poste a fermentare in serabatoi di acciaio inox a temperatura controllata (25-28°C). Dopo la fermentazione malolattica il vino viene posto ad affinare in barriques di rovere francese per 12 mesi

Note degustative: Di colore rosso rubino intenso il vino presenta profumi di frutti rossi, spezie (cannella e pepe nero), tabacco, liquirizia, cuoio. In bocca si presenta equilibrato, morbido, ottima la persistenza