



## **SCHEDA TECNICA**

**TOSCANA ROSSO IGT "L'ATTESA" 2014**

### **UVAGGIO**

Sangiovese 65 %, Ciliegiolo 5%, Merlot 20 %, Colorino 10 %

### **PROCESSO DI VINIFICAZIONE MATURAZIONE E INVECCHIAMENTO**

Vinificazione in tino botte di rovere di Slavonia con lunga macerazione sulle vinacce e frequenti rimontaggi scalari.

Fermentazione malolattica in tini di acciaio entro il mese di dicembre

Invecchiamento in legno 12 mesi in piccole botti di rovere francese da 5,50 hl

Affinamento: un anno in ambiente a temperatura controllata

### **ANALISI ORGANOLETTICA**

**COLORE:** Rosso rubino intenso, Limpido

**PROFUMO:** Etereo e complesso, Balsamico con note fruttate ben amalgamate e sentori di legno

**SAPORE:** Tannico e strutturato, morbido e potente dal carattere forte e deciso

**TIPOLOGIA:** Vino Rosso

**GRADAZIONE ALCOLICA** 13,50

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18°

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI** carni alla brace

**ESPOSIZIONE** Nord-est; sud-ovest

**ALTITUDINE** (metri s.l.m.) 350

**TIPO DI TERRENO** medio impasto tufaceo argilloso

**METODO DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato bialterale bilanciato

**DENSITÀ D'IMPIANTO** (n° di ceppi per ettaro) 5500

**ETTARI VITATI** 3