

TUSKANONE

ROSSO TOSCANA I.G.T. - I.G.P.

TUSKANONE
ROSSO TOSCANA I.G.T. - I.G.P.



Regione: Toscana

Territorio: Colline della provincia di Arezzo

Storia: Dalle migliori uve dei nostri soci nasce questo vino, frutto di una storica viticoltura duratura nel tempo, da sempre rispettosa della pianta e del suo territorio, a tutto questo si aggiunge una accurata vinificazione con parziale elevazione in nobili legni nelle nostre storiche cantine.

Vendemmia: manuale con cernita delle uve in perfetta maturazione.

Uvaggio: sangiovese minimo 75% e altri vitigni coltivati in toscana quali Petit Verdot, Ancellotta, Cabernet, Merlot.

Vinificazione: spremitura soffice a rulli, macerazione del pigiato. Metodo Ganimede con accurato controllo delle temperature e del dosaggio di ossigeno in fase di vinificazione. Il 50% del prodotto, subito dopo la malolattica viene elevato in nobili legni per almeno un anno. L'altra metà affinata su fecce fini in acciaio.

Alcool % Volume: 14,00

Zuccheri %: 6/7 gr/lit Dry - 14/15 gr/lit Demisec.

Acidità Totale %: 5.2-5.5

Vista: brillante, colore rosso rubino tendente al granato in fase di maturazione.

Olfatto: Vinoso netto con richiamo di vaniglia e pane tostato accompagnato da frutti rossi di bosco, presenta lievi note balsamiche di legno e spezie. Esalta la sua finezza con adeguata maturazione in vetro.

Gusto: leggermente tannico, sapido, ben strutturato, caldo e vinoso, elegantemente rotondo, la sua armonia si esalta nel tempo.

Gastronomia: Cucina Toscana, antipasti di crostini, salumi e formaggi stagionati, primi a base di sughi di pomodoro, carne, funghi e cacciagione. Con carni in umido e arrosto, ottimo anche come aperitivo.

Temperatura: consigliata per la degustazione 20-22 °C, si consiglia di aprire e ossigenare la bottiglia prima del consumo.