



Regione:

Toscana

Territorio:

Colline della provincia di Arezzo, poste ad un'altitudine superiore ai 250 metri sul livello del mare

Storia:

Nei nostri territori, dal tempo degli Etruschi, era ben conosciuta e praticata l'arte di fare vini rossi. Talpona era il nome di un vino rosso ottenuto dagli Etruschi e dai Romani nelle terre dell'antica Etruria, ricca di storia e tradizioni

Vendemmia:

Manuale, con accurata cernita delle uve

Uvaggio:

Sangiovese 75%, Canaiolo 5%, Merlot 10%, Cabernet 10%

Vinificazione:

Con prolungata macerazione del pigiato - Metodo Ganimede, accurato controllo delle temperature di fermentazione

Alcool % volume:

13

Zuccheri %:

2 / 3

Acidità totale %:

5,2 - 5,5

Vista:

Limpidezza brillante, colore rosso rubino coperto, tendente al granato in fase di invecchiamento

Olfatto:

Odore intensamente vinoso, anche con richiamo di mammola, esalta la sua finezza con la maturazione

Gusto:

Dal sapore asciutto, sapido, leggermente tannico, di buona struttura, nel complesso equilibrato ed armonico

Gastronomia:

Vino robusto e di pregio, si realizza in molte occasioni, ottimo connubio con arrosti di carni bianche, grigliate, tutte le carni rosse, arrosti di selvaggina, nonché formaggi media stagionatura

Temperatura:

consigliata per la degustazione 19 - 21 °C