

ANIMATINTA

IGT TOSCANA ROSSO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

VIGNETI DI PROVENIENZA: CIRCA 0,6 HA DI GUYOT DI 50 ANNI (I PIÙ VECCHI PRESENTI IN AZIENDA), ESPOSTI SUD-EST E NORD-OVEST IN CORPO UNICO INTORNO ALLA PROPRIETÀ, CON TERRENO ARGILLOSO DI BASSA COLLINA (120 M S.L.M), RICCO DI SCHELETRO E POVERO DI SOSTANZA ORGANICA CHE GARANTISCONO LE BASSISSIME RESE PER ETTARO CHE RICERCHIAMO PER QUESTO PRODOTTO.

VITIGNI: CILIEGIOLO, FOGLIA TONDA, SANGIOVESE E PICCOLA PERCENTUALE DI ALTRE VARIETÀ AUTOCTONE.

VINIFICAZIONE: RACCOLTA MANUALE, DIRASPATURA MA NON PIGIATURA (VINIFICAZIONE A CHICCO INTERO) E LEGGERA MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO. FERMENTAZIONE PER 10 GIORNI CIRCA A 22-24°C. PRESSATURA SOFFICE DELLE VINACCE IN SVINATURA E SEPARAZIONE DEL VINO FIORE DAI PRESSATI.

AFFINAMENTO: CIRCA 4 MESI IN ACCIAIO PER ESALTARE IL FRUTTO E 2 MESI IN BOTTIGLIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% ALC

ACIDITÀ TOTALE: 5,6 G/L

ZUCCHERI RESIDUI: 1 G/L

NOTE DEGUSTATIVE: COLORE ROSSO VIOLACEO INTENSO E BRILLANTE. AL NASO PRESENTA ACCATTIVANTI SENTORI DI FRUTTA ROSSA MATURA ED EVOLUTA, SPEZIE COME PEPE NERO E CORIANDOLO, FRUTTA SECCA COME LA MANDORLA. IN BOCCA È MORBIDO E FACILE DA BERE NONOSTANTE L'IMPORTANTE GRADAZIONE ALCOLICA, CON RETROGUSTO DI FRUTTA SECCA E UNA CERTA SUCCOSITÀ DEL TANNINO

ABBINAMENTI: CARNI ROSSE POCO COTTE TIPO BISTECCA ALLA FIORENTINA, SALUMI GRASSI E SPEZIATI COME LA FINOCCHIONA, TARTARE DI CAVALLO O SIMILARI.

