

LO SBIADO

IGT TOSCANA ROSSO

VIGNETI DI PROVENIENZA: DERIVA DA UN SECONDO PASSAGGIO DI RACCOLTA DI TUTTI I VIGNETI DELLA PROPRIETÀ, ESPOSTI A SUD-EST E NORD-OVEST IN CORPO UNICO INTORNO ALLA CANTINA, SU TERRENO ARGILLOSO DI BASSA COLLINA (120 MT S.L.M.), POVERO IN SOSTANZA ORGANICA E RICCO DI SEDIMENTI MARINI FOSSILI

VITIGNI: SANGIOVESE E PICCOLA PERCENTUALE DI ALTRE VARIETÀ AUTOCTONE

VINIFICAZIONE: RACCOLTA MANUALE, DIRASPATURA MA NON PIGIATURA (VINIFICAZIONE A CHICCO INTERO), FERMENTAZIONE PER 7 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% ALI

ACIDITÀ TOTALE: 5,65 G/L.

ZUCCHERI RESIDUI: 1 G/L

NOTE DEGUSTATIVE: COLORE ROSSO RUBINO INTENSO. AL NASO PRESENTA SENTORI DI FRUTTA ROSSA COME PRUGNA, FRAGOLA, LAMPONE E FIORI COME ROSA E VIOLETTA. IN BOCCA È MORBIDO E DI FACILE BEVA NONOSTANTE L'IMPORTANTE GRADAZIONE ALCOLICA. EQUILIBRATO E DAL BUON CONTENUTO TANNICO. DA PROVARE ANCHE LEGGERMENTE FREDDO.

ABBINAMENTI: CARNI, BIANCHE E ROSSE, PIATTI DELLA TRADIZIONE COME IL LAMPREDOTTO E LA TRIPPA ALLA FIORENTINA, E MINESTRE COME LA RIBOLLITA.

