

TANDEM

IGT TOSCANA ROSSO

VIGNETI DI PROVENIENZA: CIRCA 1,5 HA DI GUYOT DECENNALE ESPOSTI A NORD-OVEST IN CORPO UNICO INTORNO ALLA PROPRIETÀ, SU TERRENO ARGILLOSO DI BASSA COLLINA (120 MT S.L.M), POVERO DI SCHELETRO RICCO DI SEDIMENTI MARINI FOSSILI

VITIGNI: FOGLIA TONDA, SANGIOVESE

VINIFICAZIONE: RACCOLTA MANUALE, DIRASPATURA MA NON PIGIATURA (VINIFICAZIONE A CHICCO INTERO) E LEGGERA MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO. FERMENTAZIONE PER 15 GIORNI CIRCA A 22-24°C. PRESSATURA SOFFICE DELLE VINACCE IN SVINATURA E SEPARAZIONE DEL VINO FIORE DAI PRESSATI.

AFFINAMENTO: CIRCA 18 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE E ALMENO 5 MESI IN BOTTIGLIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% ALI

ACIDITÀ TOTALE: 6 G/L.

ZUCCHERI RESIDUI: 1 G/L

NOTE DEGUSTATIVE: COLORE ROSSO RUBINO INTENSO. AL NASO SI PRESENTA COMPLESSO, SPEZIATO, CON CLASSICHE NOTE DI MIRTILLO, MORE, CONFETTURA DI CILIEGIE E TOSTATURA DEL LEGNO. IN BOCCA È AMPIO E PERSISTENTE CON BUONA TRAMA TANNICA.

ABBINAMENTI: PERFETTO CON ARROSTI, SECONDI PIATTI DI SELVAGGINA, RAGÙ DI CINGHIALE, E IN GENERALE CARNI STUFATE E BRASATI.

