

IGT Toscana Rosso

“Rubisco”



Altezza vigneti: 400-500 m s.l.m.

Viti per ettaro: 5.500

Tipo di terreno: mediamente argillosi, ricchi di scheletro, con sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneti: Sud-Ovest

Uvaggio: Sangiovese 50%; Syrah 50%

Produzione:

Uva per ettaro: 80 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 20.000

Caratteristiche & Abbinamenti

Vinificazione:

Vendemmia manuale, fermentazione in tank di acciaio inox a temperatura controllata per mantenere gli aromi primari, fino all'esaurimento degli zuccheri, in 8-10 giorni. Estrazione del colore e degli aromi mediante bagnature del cappello di bucce con il mosto/vino. Macerazione delle bucce protratta per altri 8-12 giorni, poi svinatura e pressatura delle vinacce. Segue fermentazione malolattica per 20 giorni.

Affinamento:

Maturazione del vino in tank di acciaio inox per 6 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia, di almeno 2 mesi, prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo:

Rosso rubino vivace.

Esame olfattivo:

Vinoso, con note di frutti rossi, in particolare lampone.

Esame gustativo:

Giovane, non impegnativo e piacevole alla beva; note di frutti rossi.

Servizio:

Servire a temperatura di 16-18°C, in calice a tulipano.

Abbinamenti:

Primi con sughi e selvaggina, carni alla griglia, salumi, verdure, formaggi freschi e stagionati come il pecorino.