

IGT Toscana Rosso

“Rubisco” BIO senza solfiti aggiunti



Altezza vigneti: 300 m s.l.m.

Viti per ettaro: 7.900

Tipo di terreno: limoso, con sabbie e ghiaie di origine alluvionale

Esposizione vigneti: Sud

Uvaggio: 100% Syrah

Produzione:

Uva per ettaro: 70 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 4.000

Caratteristiche & Abbinamenti

Vinificazione: vendemmia manuale, fermentazione in tank di acciaio inox a temperatura controllata per preservare 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 separazione del vino di pressa. Segue fermentazione malolattica per 20 giorni.

Affinamento: maturazione del vino in tank di acciaio inox per 2 mesi sulle fecce fini. Seguono il travaso, la filtrazione e l'imbottigliamento senza l'aggiunta di solfiti. L'affinamento in bottiglia avviene a temperatura controllata di 12°C, per almeno 2 mesi prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo: rosso porpora intenso.

Esame olfattivo: spiccati aromi di frutti rossi maturi, sciroppo e spezie.

Esame gustativo: giovane, corposo e piacevole alla beva; note di frutti rossi maturi.

Servizio: servire a temperatura di 16-18°C, in calice a tulipano. Per l'assenza di solfiti, è preferibile consumare il vino dopo l'apertura della bottiglia.

Abbinamenti: primi con sughi e selvaggina, salumi, verdure, formaggi freschi e stagionati come il pecorino.