

MONTE BERNARDI

PANZANO IN CHIANTI

TZINGANA IGT Colli della Toscana Centrale Rosso

Tzingana è intensamente fruttato, equilibrato con tannini molto eleganti. È un taglio bordolese costituito da uve Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (20%) e Petit Verdot (15%). La caratteristica esclusiva di questo vino è rappresentata proprio dalla vinificazione simultanea delle quattro varietà di uve che permette una maggiore complessità e integrazione. In seguito alla fermentazione naturale in tini di acciaio, il vino viene messo in barrique di rovere francese dove si svolge la fermentazione malolattica. Il vino viene lasciato invecchiare in una combinazione tra barrique e tonneaux per almeno 18 mesi e quindi affinato in bottiglia per altri 6 mesi.

Un vino corposo, fruttato, complesso e morbido. I suoi tannini, l'acidità e l'aroma di ciliegia sono inconfondibilmente toscani, a ciò si aggiunge il cassis fresco, la mora ed una mineralità tipicamente bordolesi. Questo vino può essere conservato in cantina per essere goduto negli anni che verranno, ma può già essere apprezzato dal momento in cui viene messo in commercio.

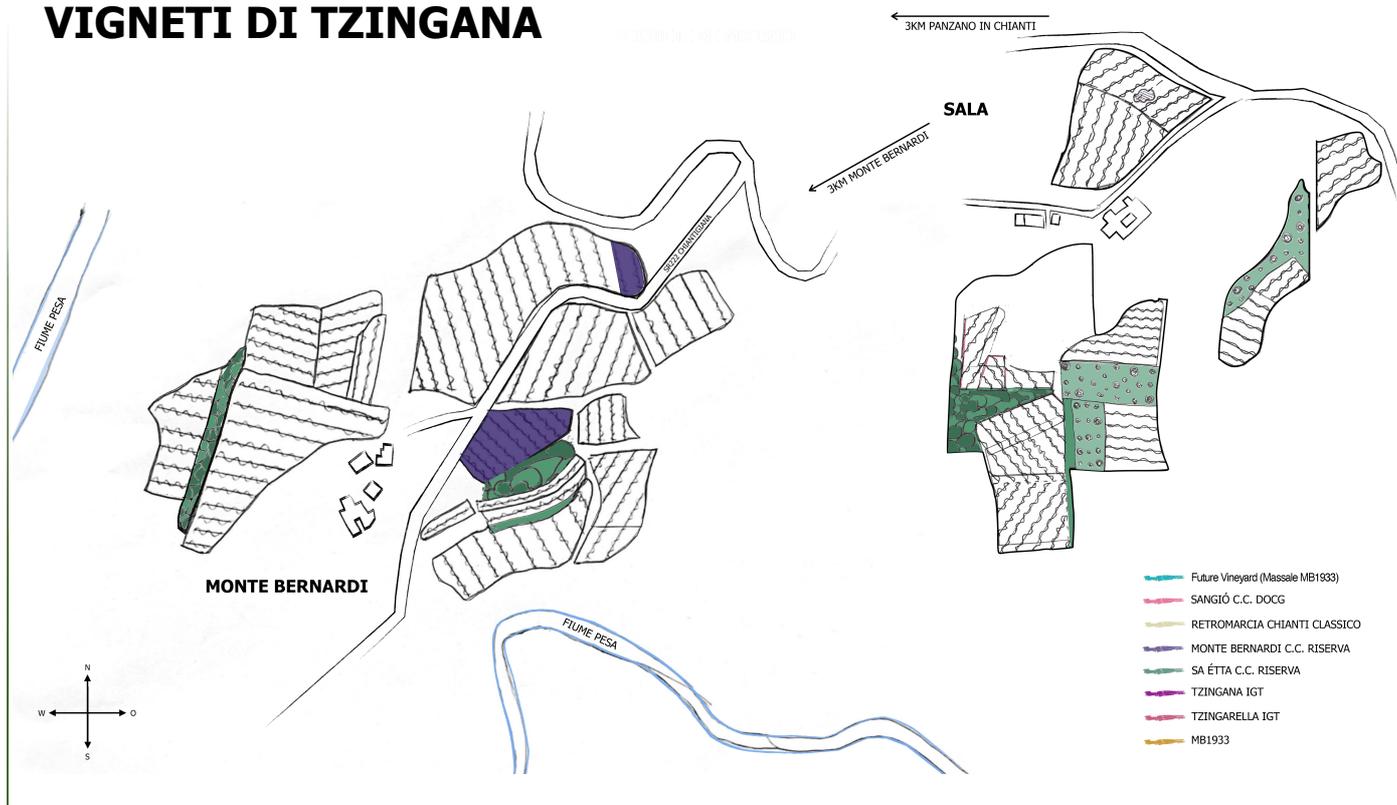


LUOGO DI PRODUZIONE	integralmente prodotto e imbottigliato a Panzano in Chianti (FI)
UVAGGIO	45% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot
ESPOSIZIONE	Sud-Ovest, altitudine 315-355 metri sul livello mare
TERRENO	Galestro (argiliti)
ANNO D'IMPIANTO	1968
RESA UVA	30 qli. per ettaro
PRODUZIONE ANNUALE	2.000 bottiglie da 750 mL, 100 magnum da 1500mL
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE	Spontanea e naturale con lunga macerazione
DURATA	Media di 20 giorni fermentazione
TEMPERATURA	Non controllata, fino a un massimo di 30°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in legno
INVECCHIAMENTO	18 mesi in tonneaux e barrique
AFFINAMENTO	No filtrazione, in bottiglia almeno di 6 mesi
COLORE	Rosso rubino con riflessi viola
NASO	Frutti rossi maturi, cassis, more, speziati
GUSTO	Elegante, caldo, ricco, corpo medio morbido, fresco ed equilibrato con un finale molto persistente.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C
ABBINAMENTO	Formaggi di media stagionatura e carni grigliati o arrostiti
SO2 / ZUCCHERI RESIDUI	SO2 < 25mg/l, Zuccheri residui < 2 g/l
ALCOOL	13,5%

 Certificato Bio

MONTE BERNARDI PANZANO IN CHIANTI

VIGNETI DI TZINGANA



TERRENO



Galestro - ARGILLE SCAGLIOSE / argille petrificato [EOCENE-CRETACICO SUPERIORE] /

CARATTERISTICHE:
marrone violaceo,
assorbe calore e
irradia calore di
notte