

ALTIZI

Maremma Toscana Rosso DOC



UVAGGIO

Cabernet Franc

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Profumi: di frutta rossa, piccante, con note leggere di fumo.

Gusto: molto aromatico, rotondo e fresco. Corposo, con tannini vellutati e bellissime note di mirtillo, ribes, lamponi efragole, liquirizia.

Colore: rubino brillante con note violacee

Piatti da abbinarsi: grande aperitivo, formaggi stagionati, carni rosse e bianche, selvaggina, salumi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca media di vendemmia: ultima settimana di Settembre

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 20-25 gg.

Affinamento in legno: 12-14 mesi in barriques 225 lt, di rovere allier media tostatura, al primo passaggio, grana fine, legno stagionato almeno 24 mesi

Stabilizzazione del prodotto: a freddo

AMBIENTE PEDOLIMATICO

Vigneto: Vigne di Sterpeti, Poggio Bestiale e Tizzi.

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro

Giacitura: 250-300 metri s.l.m.

Esposizione: Est, Sud-Est

Densità di impianto: 6.400 ceppi/ettaro

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale

Anno di impianto: 1998

Produzione media per pianta: 800 grammi

Uvaggio: Cabernet Franc

Numero di bottiglie prodotte: 6.000

ALTIZI

BOTTIGLIA	GL71	VETRO
CAPSULA	ALU 41	ALLUMINIO
TAPPO	FOR51	SUGHERO
ETICHETTA	PAP22	CARTA

RACCOLTA DIFFERENZIATA – Verifica le disposizioni del tuo Comune