



TENUTA PAKRAVAN PAPI

2018

Cancellalaia

IGT Toscana Rosso



7000 bt

Vitigni	Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40%
Estensione ed esposizione del vigneto	5 Ha sud/sud-est
Età del vigneto	20 anni
Altitudine	200 m s.l.m.
Suolo	Argille lacustri miste ad acciottolato da disgregazione di terreno effusivo
Densità impianto e metodo di allevamento	5800 ceppi/ha cordone speronato
Metodo e periodo di vendemmia	Vendemmia manuale seconda settimana di settembre
Vinificazione	Diraspatura senza pigiatura, fermentazione alcolica a temperatura controllata e successiva malolattica
Lieviti	Selezionati
Affinamento	12 mesi in barrique, 4 mesi in tini di cemento, 12 mesi in bottiglia
Grado alcolico	14° Vol.
Acidità totale	5,4 gr./l.
Solforosa totale	67 mg/lt
Potenzialità invecchiamento	Oltre 10 anni
Proprietà organolettiche	
Colore	Colore rubino intenso.
Bouquet	Profumi di visciola con note marcatamente balsamiche.
Gusto	Gusto elegante e sapido con aromi di frutti maturi e un finale lungo, speziato e complesso.
Temperatura servizio	18°-20°
Abbinamenti	Crostini toscani e taglieri di salumi, tagliatelle al ragù, grigliata di manzo e maiale, brasato e carni in umido. Formaggi: pecorino sardo e parmigiano invecchiato.