



TENUTA PAKRAVAN PAPI

2020

Prunicce

IGT Toscana rosso



12.000 bt.

Vitigni	Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon e Cabernet franc 40%
Estensione ed esposizione del vigneto	5 ha sud
Età del vigneto	19 anni
Altitudine	200 m s.l.m.
Suolo	Argille lacustri miste ad acciottolato da disgregazione di terreno effusivo
Densità impianto e metodo di allevamento	5200 ceppi/ha, cordone speronato
Metodo e periodo di vendemmia	Vendemmia manuale, metà settembre
Vinificazione	Diraspatura senza pigiatura, fermentazione alcolica e malolattica a temperatura controllata
Lieviti	Selezionati
Affinamento	12 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia
Grado alcolico	13,5° vol.
Acidità totale	5.95 gr./l.
Solforosa libera	13 mg/lt.
Potenzialità invecchiamento	Fino a 10 anni
Proprietà organolettiche	
Colore	Rosso rubino pieno.
Bouquet	Frutti rossi con note floreali e speziate
Gusto	Morbido e pieno, con aromi di ciliegia amarasca, visciola e prugna matura e finale leggermente speziato.
Temperatura servizio	18°-20°
Abbinamenti	Crostini toscani e salumi, tagliatelle al ragù di chianina, grigliata di manzo e maiale. Formaggi: pecorino sardo e castelmagno.