



Rosso Toscana IGT Sangiovese e Canaiolo 2021

Annate: 2021

Formato: 75 cl

Vitigni: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

Suolo: Di medio impasto leggermente calcareo, con scisti argillosi, presenza di arenarie e ridotta presenza di scheletro. 390 metri s.l.m

Estensione del vigneto: 1 ha 60a

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 4200 e 2800

Età del vigneto: 9 anni e 50 anni

Produzione media per ha: 60 quintali uva

Vendemmia: Epoca stabilita in base ad analisi chimica e degustazione degli acini in vigneto. Fine settembre/Inizio ottobre. Raccolta interamente manuale, ulteriore selezione all'arrivo in cantina.

Vinificazione: Diraspatura, acini interi 70%, pigiatura soffice sui rimanenti, macerazione e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 15 giorni in tini di cemento vetrificato, fermentazione malolattica in inox.

Affinamento: In inox sulle fecce fini per 9 mesi, nessuna chiarifica o filtrazione, e quindi minimo 2 mesi in bottiglia.

Solforosa totale: <35 mg/l

Bottiglie prodotte: 1600

Gradazione: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 13°C

Caratteristiche: Di colore rosso rubino, al palato è fruttato e tannico, appena erbaceo. Sentori di frutti rossi e pepe con finale fresco e goloso.

Suggerimenti: Adatto per accompagnare tutti i piatti della cucina tradizionale toscana di terra. Perfetto con grigliate e merende a base di salumi toscani. Molto piacevole anche fresco.