

PREZIOSATERRA



DENOMINAZIONE

Rosso Toscana IGT

VARIETÁ

Sangiovese, Syrah

RESA

60 Q.li/Ha

ZONA DI PRODUZIONE

Cortona, Toscana. I vigneti si trovano in località Manzano ad un'altitudine di 280 metri sul livello del mare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato con densità di impianto che va dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro. Selezione dei germogli e diradamento dei grappoli.

EPOCA DI VENDEMMIA

La vendemmia manuale si svolge generalmente ad inizio settembre per il Syrah e verso fine settembre per il Sangiovese.

VINIFICAZIONE

Dopo la tradizionale raccolta manuale, separata per varietà, le uve vengono fatte macerare per 18 giorni. La temperatura di fermentazione parte dai 20°C per arrivare ai 27°C fino alla svinatura. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio subito successiva a quella alcolica.

AFFINAMENTO

La maturazione avviene in barrique e tonneau di rovere francese (di secondo e terzo passaggio) per un periodo di 6 mesi a cui segue l'affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso, all'olfatto si presenta con sentori di frutta matura, dove si riconoscono la prugna e la ciliegia, con qualche lieve nota speziata. In bocca si dimostra rotondo e morbido, di buona consistenza, con un finale piacevole e gustoso.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Il vino ricco, con tannini morbidi, si abbina perfettamente con arrosti, grigliate di carne, selvaggina, nonché formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C