



Rosso

Maremma Toscana Rosso DOC

Il colore è rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei; profumo fresco e riccamente fruttato, in cui si riconoscono forti sentori di frutta rossa matura, eleganti note balsamiche e speziate. I tannini consistenti e setosi ben bilanciati dal volume e dalla freschezza, danno a questo vino un'ottima bevibilità, unitamente ad una buona prospettiva di invecchiamento in bottiglia.

Vinificazione

L'uva viene selezionata in vigna, raccolta a mano nelle ore più fresche della giornata, pigiadiraspata e condotta in vasche di fermentazione termocondizionate in acciaio inox, mantenendo separato il Sangiovese dal Cabernet sauvignon. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta salire gradualmente, fino ad un massimo di 28 °C verso la fine del processo fermentativo. La macerazione viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e déléstage e dura circa 15 giorni. Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche di acciaio, quindi rimane ad affinare nei medesimi serbatoi per circa 8 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento, che viene effettuato nel periodo estivo dell'anno successivo alla vendemmia.

Denominazione: Maremma Toscana Rosso DOC

Vitigni: Sangiovese in prevalenza e Cabernet sauvignon

Zona di provenienza: Montenero d'Orcia, Castel del Piano, Grosseto (TOSCANA)

Tipologia del terreno: argilloso, mediamente calcareo

Altitudine media: 200 m s.l.m.

Sistema d'allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.500 piante/HA

Resa di uva per ettaro: 70 q.li/HA

Periodo di vendemmia: Fine settembre

Contenuto alcolico: 13,50 – 14,00 % vol.

pH: 3,60 – 3,70

Acidità totale: 5,00 – 5,50 g/L

Residuo zuccherino: minore di 1,00 g/L

Consigli per il servizio

Temperatura intorno a 16 °C in calici di media ampiezza.

Abbinamenti gastronomici

Ideale con primi piatti a base di pasta ed antipasti di terra della tradizione toscana.

