



gòta rossa



Denominazione:
Toscana Rosso IGT

Sistema d'allevamento:
Cordone

Vitigni:
Sangiovese 50%
Merlot 30%
Cabernet s. 10%
Syrah 10%

Densità d'impianto:
4,200 piante/HA

Zona di provenienza
Montespertoli, Firenze
(Toscana)

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

Tipologia del terreno:
Franco - argilloso,
mediamente calcareo

Periodo di vendemmia:
Fine Settembre
Primi Ottobre

Vinificazione

L'uva viene rigorosamente selezionata e raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, pigiadiraspata e condotta in tini di acciaio inox termocondizionati. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta montare a poco a poco, fino ad un massimo di 30 °C dopo la chiusura dell'attività fermentativa. La macerazione viene condotta con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e delestage e dura circa 30 giorni. Dopo la svinatura i vini svolgono la fermentazione malolattica separatamente, quindi iniziano il percorso di affinamento in fusti di legno (barriques da 225 litri e tonneaux da 500 litri di prestigioso rovere francese, in parte nuovi, in parte di secondo passaggio), che dura complessivamente 18 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento, che viene effettuato nel periodo estivo.

Note di degustazione

Il colore è rosso rubino intenso con robusti riflessi violacei; profumo complesso e variegato, in cui si riconoscono note di mora ed altri piccoli frutti neri maturi, tabacco essiccato e piacevoli sentori di spezie dolci: liquirizia, vaniglia, cannella, caramello. In bocca tannini consistenti e molto fitti conferiscono volume, struttura, persistenza e grandi prospettive di evoluzione.

Consigli per il servizio

Temperatura intorno a 18 °C in calici molto ampi.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnare i grandi piatti di selvaggina arrostita e stufata della tradizione toscana, tutto da scoprire come vino da meditazione.