



CIOCCAIE
ROSSO TOSCANA

ROSSO
TOSCANA IGT



Descrizione

- *Nome prodotto:* Cioccaie
- *Uvaggio:* 100% Merlot
- *Denominazione:* IGT Toscana Rosso
- *Gradazione alcolica:* 14,5% vol.

Vigneto

- *Varietà di uve:* Merlot
- *Forma di allevamento:* cordone speronato
- *Densità per ettaro:* 5500 ceppi
- *Età media del vigneto:* 20 anni
- *Massima prod. per ettaro:* 50 quintali di uva
- *Zona di produzione:* Bolgheri
- *Esposizione:* sud - est
- *Terreno:* franco - argilloso

Vinificazione

- *Periodo di raccolta:* metà Settembre
- *Fermentazione alcolica:* in acciaio a temperature controllate, con macerazione prolungata sulle bucce
- *Affinamento:* in barriques di rovere francese per 20 mesi
- *Affinamento in bottiglia:* 6 mesi

Degustazione

- *Aspetto:* rosso rubino intenso
- *Olfatto:* note di frutti rossi e neri maturi con leggere sfumature speziate, minerali e tostate.
- *Palato:* morbido e avvolgente, con predominanza di frutta matura. richiami minerali e note vanigliate ben integrate. Tannini rotondi e buona struttura. Intenso ed equilibrato. Vino da meditazione
- *Temperatura di servizio:* 16°C
- *Potenziale di invecchiamento:* oltre 10 anni
- *Formati prodotti:* 0.75 lt

Produzione Limitata: 2232 bottiglie