

# IGT Toscana Rosso

## “Kaolino”

### vinificazione in anfora



**Altezza vigneti:** 400-500 m s.l.m.

**Viti per ettaro:** 5.500

**Tipo di terreno:** mediamente argillosi, ricchi di scheletro, con sabbie di galestro ed alberese

**Esposizione vigneti:** Sud-Ovest

**Uvaggio:** Syrah 100%

**Produzione:**

Uva per ettaro: 50 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 2.000

**Caratteristiche & Abbinamenti**

**Vinificazione e Affinamento:** la vendemmia è manuale, selezionando i grappoli giunti a maturità ideale e con sole bucce in ottimo stato. La fermentazione avviene in anfore grezze di terracotta di Impruneta, fino all'esaurimento degli zuccheri, in 8-10 giorni. L'estrazione del colore e degli aromi avviene mediante follature manuali del cappello di bucce, che è immerso ripetutamente nel mosto/vino. Segue la fermentazione malolattica per rendere il vino più morbido al palato. Dopo 30 giorni le anfore sono colmate e sigillate, affinando il vino sulle bucce ed i lisati di lievito per 11 mesi, fino alla vendemmia successiva. Segue svinatura e pressatura delle vinacce. Il vino viene in breve imbottigliato, affinando 3 mesi prima dell'immissione al consumo.

**Esame visivo:** rosso Rubino

**Esame olfattivo:** intense note fruttate e floreali, accompagnate da sentori di pepe nero e mandorla.

**Esame gustativo:** piacevole beva per la buona acidità ed il buon contenuto in tannini, accompagnati da una nota minerale esaltata dall'invecchiamento in anfora. Note di frutti rossi e pepe, con finale balsamico.

**Servizio:** servire a temperatura di 18-20°C, in calice a tulipano, avendo cura di stappare la bottiglia 1 ora prima del servizio.

**Abbinamenti:** primi con selvaggina, pesce, formaggi freschi e stagionati come il pecorino, cucina giapponese.