

IGT Toscana Rosso

“Reale”



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

Uvaggio: Merlot 100%

Produzione:

Uva per ettaro: 70 quintali

Resa in vino: 50%

Bottiglie per anno: 7.000

Caratteristiche & Abbinamenti

Vinificazione: vendemmia manuale, scegliendo i grappoli e disponendoli in un unico strato in cassette. Queste vengono impilate in un locale ventilato, dove avviene il parziale appassimento delle uve, per 20-30 giorni, con conseguente concentrazione di zuccheri e polifenoli. Segue fermentazione in tank di acciaio inox di dimensioni contenute, a temperatura controllata per mantenere gli aromi primari, per 8-10 giorni. Talvolta non si raggiunge il completo esaurimento degli zuccheri, ma rimane un leggero residuo. Estrazione del colore e degli aromi mediante bagnature del cappello di bucce con il mosto/vino. Macerazione delle bucce protratta per altri 10-15 giorni, poi svinatura e pressatura delle vinacce. Segue fermentazione malolattica per 20 giorni su fecce fini, per rendere il vino più morbido al palato.

Affinamento: maturazione del vino in barrique per 12 mesi. In questo periodo si definisce il profilo aromatico e il vino acquisisce morbidezza per polimerizzazione dei polifenoli. Segue l'affinamento in bottiglia, di almeno 3 mesi, prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo: rosso scuro, con riflessi violacei.

Esame olfattivo: bouquet intenso e persistente, con note spiccate di frutta sovramatura, mirtillo e cuoio.

Esame gustativo: corposo, di grande struttura e particolare morbidezza per l'alto contenuto in polifenoli ed il leggero residuo zuccherino, appena percepibile. Note di frutti neri sovramaturi, accompagnate da sentori di cuoio.

Servizio: servire a temperatura di 18-20°C, in calice a tulipano, avendo cura di stappare la bottiglia 2 ore prima o servendosi di un decanter per ossigenare.

Abbinamenti: primi con selvaggina, carni alla griglia, selvaggina di pelo e di piuma, in umido e arrosto, salumi, formaggi freschi e stagionati come il pecorino. Lo si può considerare un ottimo vino da meditazione.