

Rossorosso.

Cabernet Toscana Rosso I.G.T.



Vino inchiocciolato, e sospeso, amoroso, marino, non sei mai presente in una sola coppa, in un canto, in un uomo, sei corale, gregario, e, quanto meno, scambievole.

da ODE AL VINO di Pablo Neruda

ROSSOROSSO

DENOMINAZIONE	Cabernet Toscana Rosso I.G.T.
COMUNE DI PRODUZIONE	Cervognano - Montepulciano
UVAGGIO	100% Cabernet
COMPOSIZIONE DEL TERRENO	Franco sabbioso - Argilloso Limoso
ALTITUDINE MEDIA DEL VIGNETO	290 - 500 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - Sud Ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO	Poggio 4000 - Melo 3000 - Parce 4700
PRODUZIONE PER ETTARO	60 quintali

PROCESSO DI PRODUZIONE

Rossorosso nasce da tre vigneti collocati ad altitudini diverse.

Il risultato è ottenere stesse uve con caratteristiche organolettiche completamente diverse per avere un blend di alto profilo organolettico.

La raccolta manuale avviene ad una leggera surmaturazione delle uve e una piccolissima quantità viene selezionata per poi sostare sugli appassiti prima della vinificazione.

La fermentazione avviene in temperatura stabile di 25°C ed il mosto ha una sosta prolungata sino a 10 giorni sulle bucce.

L'affinamento di questo vino avviene in botti di rovere da 10 e 25 hl per un periodo complessivo di 10-12 mesi; successivo affinamento avviene in bottiglia per garantire la prontezza del prodotto al momento della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con note violacee

Bouquet: intenso e tipico con note aromatiche di peperone e spezie

Sapore: pieno armonico, con trama tannica assai vellutata, molto persistente, intrigante.

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

ABBINAMENTI

Formaggi a pasta molle e dura, stagionati e piatti a base di carne anche bianca, primi piatti.

NOTA

La produzione del vino è limitata.