

COLORINO

Più unico che raro, un altro vitigno autoctono che si è rilevato di grande interesse anche in purezza, per le sue caratteristiche legate al nostro territorio.

Denominazione: Rosso Toscano IGT

Varietà: 100% Colorino

Tipologia del Terreno: Argilloso con forte presenza di scheletro fossile

Esposizione vigneto: Sud

Altitudine vigneto: 150 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot monolaterale

Resa uve per ettaro: 40 q.li

Periodo di Vendemmia: Fine Settembre

Vendemmia: Manuale, in cassette da max 15 kg

Vinificazione: Dopo la raccolta, le uve vengono diraspate e lasciate in macerazione per almeno 30 giorni in vasche di acciaio. Durante la macerazione effettuiamo 2/3 rimontaggi al giorno per favorire l'estrazione dei componenti presenti nelle bucce delle uve. La fermentazione viene svolta sfruttando i lieviti indigeni presenti nelle uve ad una temperatura di 28°C.

Affinamento: Barriques di rovere Francese di secondo passaggio per 12/15 mesi e minimo un anno di affinamento in bottiglia prima di uscire in commercio.

Note degustative: Aspetto visivo: rosso porpora. Profumi: ampio, frutta matura, mirto, ribes, lampone, erbaceo, peperone, alloro, floreale, viola, spezie, pepe nero, liquirizia, cacao, note tostate. Sapore: caldo, sostenuto da una buona acidità, tannini decisi e raffinati, armonico e persistente.

Abbinamenti consigliati: Cacciagione, formaggi stagionati, peposo,

Temperatura di servizio: 16-18°C

 **PODERE
PELLICCIANO**

