

MAFEFA ROSSO

Robusto e generoso, questo è Federico

Denominazione: Rosso Toscano IGT

Varietà: 70% Sangiovese, 20% Malvasia Nera, 10% Colorino

Tipologia del Terreno: Argilloso con forte presenza di scheletro fossile

Esposizione vigneto: Sud

Altitudine vigneto: 200 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot monolaterale

Resa uve per ettaro: 50 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: Affinamento in barriques di rovere francese di 2° passaggio per 12 mesi e affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Note degustative: Vino dal colore rosso rubino intenso, al naso sentori di frutti di bosco maturi come lampone e mirtillo, note balsamiche come ginepro e alloro, note speziate come pepe nero, liquirizia. freschezza.

Abbinamenti consigliati: Bistecca alla fiorentina, lasagne al forno, pappardelle alla lepre, pecorini toscani stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C

