

Fedele compagna del Sangiovese, nelle nostre zone si è adattata molto bene, tanto che si trova in alta percentuale nei vigneti più vecchi. Un vino fortemente cercato e voluto che ci sta dando grandi soddisfazioni.



Denominazione: Rosso Toscano IGT

Varietà: 100% Malvasia Nera

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: 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: 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: rubino profondo con riflesso porpora. Profumi: frutti neri, gelsi, mirtilli, ribes, note balsamiche, ginepro, alloro, spezie, chiodo di garofano, noce moscata. Sapore: caldo, tannini morbidi ed avvolgenti, equilibrato e persistente.

Abbinamenti consigliati: Carni speziate, carni con tartufo, agnello, osso buco, piccione arrosto.

Temperatura di servizio: 16-18°C