

PRATO DELLA ROCCA

è il frutto del nostro vigneto storico del 1959.

Vino fine, elegante e complesso che rispecchia al massimo il terroir dove nasce.

Malvasia Nera, Sangiovese, Colorino e un po' di Canaiolo in uvaggio e cofermentati

Denominazione: Rosso Toscano IGT

Varietà: Malvasia Nera, Sangiovese, Colorino e Canaiolo

Tipologia del Terreno: Stratificato in orizzonti argillosi e tufacei con forte presenza di scheletro fossile

Esposizione vigneto: Sud

Età del vigneto: 65 anni

Altitudine vigneto: da 130 a 200 m s.l.m..

Sistema di allevamento: Guyot monolaterale

Resa uve per ettaro: 40 q.li

Vendemmia: Circa il 20 Settembre, nascendo come uvaggio dal vecchio vigneto promiscuo, aspettiamo la maturità fenolica del Sangiovese, quindi Malvasia nera e Colorino che sono precoci rispetto al Sangiovese sono stramaturo mentre il Canaiolo che è tardivo apporta una maggiore freschezza e acidità

Vinificazione: Dopo la raccolta, le uve vengono per il 70% diraspate e il 30% restano a grappolo intero. Una parte viene vinificata in vasche d'acciaio a temperatura controllata mentre l'altra viene vinificata in barriques aperte, in entrambi si eseguono solamente follature manuali.

Tempi di macerazione che vanno da minimo 20 giorni fino ad un massimo di 30.

Affinamento: Barriques di rovere Francese di secondo passaggio per 12 mesi e minimo 2 anni di affinamento in bottiglia prima di uscire in commercio.

Note degustative: Aspetto visivo: rosso porpora. Profumi: ampio e complesso, con note floreali come la rosa e la viola, note di frutta matura come mirto, ribes, lampone, una parte erbacea che ricorda l'alloro e altre erbe officinali, con una buona speziatura pepe nero, liquirizia, cacao e note tostate.

Abbinamenti consigliati: Carni brasate, Cacciagione

Temperatura di servizio: 16-18°C

PODERE PELLICCIANO

