

IGT ROSSO TOSCANA IL RIPOLINO

DENOMINAZIONE: IGT ROSSO TOSCANA

VITIGNO: 50% Sangiovese, 30% Merlot, 20% Cabernet.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Nord-Sud, 170-185 msl nel comune di Buonconvento (SI).

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: In prevalenza argilla con una buona presenza di limo.

RESA PER ETTARO: 30 - 35 q.li.

VENDEMMIA: Manuale con selezione del grappolo in vigna.

EPOCA DI RACCOLTA: Inizio settembre per il Merlot, fine settembre per il Sangiovese, metà ottobre per il Cabernet.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene diraspata e messa a fermentare in tini di acciaio inox da 30 e 50 hl. Segue la macerazione delle uve sulle bucce per circa un mese. Tale permanenza varia in base al grado di maturazione delle uve. Successivamente, la fermentazione malolattica avviene in barriques di rovere francese da 2,25 hl, l'80% delle quali sono di legno nuovo. L'affinamento continua all'interno delle stesse barriques per il tempo necessario alla giusta maturazione, che viene ultimata in vasche di cemento. La permanenza in bottiglia prima della commercializzazione è di almeno sei mesi.

VISTA: Limpido, rubino con riflessi tendenti al violaceo.

OLFATTO: Intenso e persistente, con note di frutta a bacca rossa e di sottobosco.

GUSTO: Avvolgente e allo stesso tempo imponente, per un equilibrio perfetto tra freschezza e struttura.

GRADO ALCOLICO: Circa 13,5% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml.

IL TAPPO: Agglomerato.

BICCHIERE CONSIGLIATO: Ballon.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Se conservato in modo corretto, oltre i dieci anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ideale da abbinare con formaggi stagionati, carni rosse e selvaggina.

