

PIETRAFORTE ROSSO IGT TOSCANA



Uvaggio	Merlot 40% - Cabernet Sauvignon 40% - Sangiovese 20%
Altitudine	250 - 350 mt s.l.m
Esposizione	Sud - Ovest
Suolo	Medio impasto, alberese, ricco di scheletro, limo sabbioso
Forma Di Allevamento	Cordone Speronato
Densità	5000 piante/ha
Età Dei Vigneti	10 - 20 anni
Resa/Ha	60 q.li
Vendemmia	Merlot primi giorni di Settembre, Cabernet fine Settembre e Sangiovese primi giorni di Ottobre, a mano.
Alcool	14,5%
Vinificazione	La fermentazione alcolica e la macerazione post-fermentativa sulle bucce avvengono in vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata (28-30°C) per un periodo di circa 30 giorni. La fermentazione malolattica avviene in modo spontaneo tra Novembre e Dicembre
Invecchiamento	12 mesi in barrique e tonneaux di rovere francese di media tostatura
Affinamento	in bottiglia per almeno 6 mesi
Caratteristiche organolettiche	Limpido, intenso, rosso rubino intenso con sfumature violacee Aroma complesso, fruttato, confettura di ciliegie, ribes, foglie di pomodoro, speziato con note di vaniglia e caffè Corpo pieno, caldo, morbido, persistente, elegante
Abbinamento	Selvaggina, Carne alla brace. Da meditazione
Temperatura di servizio	18°C
Produzione Annuale	2.000 bottiglie

