

Suggestione Rosso

IGT COSTA TOSCANA

Nuova linea giovane e seducente, creata integralmente con uve di nostra proprietà. Appositamente concepita per soddisfare e "suggestionare" anche i palati più esigenti verso i vini cosiddetti di servizio-quotidiani grazie ad un gusto vivo e scorrevole di spiccata piacevolezza senza sconfinare in un sorso banale.

DENOMINAZIONE:	Rosso Costa Toscana IGT
ZONA DI PRODUZIONE:	Massa Marittima (GR) - Maremma Toscana
TIPO DI TERRENO:	Argilloso molto ricco in scheletro gesso e micro-elementi vari. dotato di un perfetto drenaggio naturale e una pendenza accentuata
VITIGNI:	Sangiovese e/o Alicante in proporzioni variabili a seconda dell'annata.
ALTITUDINE:	285 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO:	5200 ceppi ad ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO:	90 quintali
VENDEMMIA:	Metà settembre. Con leggera surmaturazione di parte del carico totale di uva in pianta.
VINIFICAZIONE:	Circa 14 giorni con frequenti rimontaggi e bagnature. Con almeno 2 delestages nel corso di tutto il processo fermentativo.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Completamente svolta in acciaio inox
AFFINAMENTO:	Circa 6 mesi post svinatura in acciaio inox sui propri lieviti e fecce fini (sur lies)
COLORE:	Rosso rubino con luminosi riflessi violacei
PROFUMO:	Bouquet ricco, ampio e fragrante di frutti rossi e spezie con caratteristici sentori floreali
SAPORE:	Fresco e croccante, tonico come struttura gustativa. Al palato risulta armonico e vinoso dal tannino morbido e avvolgente.
GRADI:	13,5% vol
TEMPERATURA:	Servire a 14-16°C
ABBINAMENTI:	Vino gastronomico da abbinare a piatti importanti nonché a salumi tipici maremmani e formaggi saporiti
PRODUZIONE ANNUA TOTALE:	Circa 4.000 bottiglie

