

Pretale I.G.T Toscana

Classificazione: I.G.T Toscana

Zona di produzione: Poppiano - Montespertoli – Toscana

Uvaggio: Sangiovese (70%) - Canaiolo (15%) - Cabernet Sauvignon (15%)

Tecnologia di produzione: le uve selezionate vengono vinificate separatamente in piccoli serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di circa 22°C. La macerazione ha una durata media di 25 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi quotidiani e delestage mirati ad una maggiore estrazione.

Maturazione e Affinamento: a fine fermentazione malolattica il vino viene fatto maturare separatamente in botti di rovere francese da 30 hl e barriques per 18 mesi: di cui 50% nelle botti grandi (Sangiovese) e 50% barriques (Sangiovese, Canaiolo e Cabernet Sauvignon). Segue assemblaggio in vasche di cemento per 3 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Note di degustazione: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumi di frutta a polpa rossa, ribes nero, prugna e amarena, si integrano a note terziarie di cacao amaro e tabacco. Al palato ingresso ampio e consistente, dal tatto soffice e vellutato. Finale bilanciato che si sviluppa in profondità.

Temperatura di servizio: 18°C