



IL BRECCIOLINO ROSSO TOSCANO IGT

Con questo particolare blend, aspiriamo a trovare la perfetta armonia tra 3 vitigni **Merlot**, **Sangiovese** e **Petit Verdot** rispettando le sfumature che ogni annata regala. Selezione con raccolta manuale delle uve e frutto di un attento processo di vinificazione. Macerazione a freddo per 48 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox per 18 gg con follature e rimontaggi soffici giornalieri che permettono un'estrazione molto alta, maturazione in legno per 12 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia.

Uve da nostri vigneti: **Piano** (Sangiovese), **Cipresso** (Merlot), **Gaben** (Petit Verdot).

Annata: **2015**

Blend: **70% Merlot, 20% Petit Verdot, 10% Sangiovese**

Grad. Alc.: **14,5%**

Acidità totale: 5,7 g/l

Zucchero residuo: 0,6 g/l

Estratto secco: 31,5 g/l

Produzione media annuale: ca. 9000 bt. da 0,750 lt. in cartone da 6 bt. + edizione limitata in MAGNUM.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Piante/Ha: 6000

Resa: 1kg uva a pianta

Terreno: Origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: Intenso al naso con profumi di ciliegia, prugna e rosa rossa, con spiccati sentori che ricordano spezie dolci, pepe, vaniglia, tabacco e cacao.

Sapore: Armonico, pieno, persistente di buona tannicità, rotondo e morbido di acidità.

Abbinamenti:

Vino che si accompagna a carni rosse, arrostiti, cacciagione, selvaggina in umido e formaggi molto saporiti. Rosso da grande invecchiamento. Servire a 16 - 18°C.

Curiosità:

Il nome ricorda la "breccia", sassolini delle strade di campagna, utilizzata anche nei drenaggi dei vigneti, sottolinea il forte legame con il territorio come primo vino nato sotto la direzione produttiva di Filippo Rocchi.

Recensioni ad oggi:



**GAMBERO ROSSO
3 BICCHIERI**

JAMES SUCKLING.COM  **SCORE 94/100**

ROBERT PARKER W.A. **SCORE 92+/100**

WINECRITIC.COM  **SCORE 92/100**

GUIDA BIO **SCORE Foglia d'Oro**