



"ORME IN ROSSO"
ROSSO TOSCANO IGT

Un'etichetta che racconta la passione per il vino da **3 generazioni**.

Nell'annata 2015 sono stati utilizzati solo i 3 vitigni alloctoni coltivati in azienda **Merlot**, **Petit Verdot** e **Cabernet Sauvignon**. Macerazione a freddo per 48 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox per 16 gg, con follature e rimontaggi giornalieri che permettono una maggiore estrazione. Invecchiamento di 12 mesi in barriques francesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia.

Uve da nostri vigneti: 40% Merlot, 40% Petit Verdot, 20% Cabernet Sauvignon - selezioni dai singoli vigneti.

Annata: 2015

Grad. alc.: 14 %

Acidità totale: 5,1 g/l

Zucchero residuo: 0,6 g/l

Estratto secco: 31 g/l

Bottiglie prodotte annualmente: 7.000bt. 0,750 LT.

Sistema di allevamento: Guyot e 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.

Profumo: Frutti rossi maturi, molto fragrante con note di spezie.

Sapore: Fruttato con note speziate, leggermente sapido con corpo elegante e tannini equilibrati.

Abbinamenti consigliati:

Vino prevalentemente da carni rosse, sia alla griglia che in forno.

Servire a temperatura di 16°-18° centigradi.

Curiosità:

La prima annata di produzione è la 2007, per scelta aziendale questo vino viene prodotto solo nell'annate dispari aspettando l'evolversi dei singoli vitigni in purezza. Le linee rosse nella moderna etichetta ricordano anche le orme del paesaggio toscano: 3 colline in sequenza.

Recensioni ad oggi:

JAMESSUCKLING.COM  **SCORE 94/100**

ROBERT PARKER W.A. **SCORE 91/100**