



IL BRECCIOLINO ROSSO TOSCANO IGT

Con questo particolare blend aspiriamo a trovare la perfetta armonia tra 3 vitigni **Merlot 70%, Petit Verdot 20%, Sangiovese 10%**, 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 una estrazione molto alta, maturazione in legno per 12 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia.

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

Annata: 2020 **BIO**

Grad. Alc.: 15,5%

Acidità totale: 6,31 g/l

Zucchero residuo: 1 g/l

Estratto secco: 32,5 g/l

Produzione media annuale: ca. 5000 bt. da 0,750 lt. in cartone da 6 bt. + edizione limitata 60 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 e prugna matura, floreale come rosa rossa appassita o in macerazione, spiccati sentori di spezie dolci come vaniglia e liquirizia, note terziarie come tabacco e cacao e sentori di erbe balsamiche.

Sapore: Vino di corpo, armonico, pieno, con tannini morbidi e vellutati, rotondo e con buona acidità, lunga persistenza gustativa.

Abbinamenti:

Vino che si accompagna a carni rosse, arrosti, cacciagione, selvaggina in umido e formaggi molto saporiti o in generale con piatti molto strutturati. Per un abbinamento giocoso, si consiglia con del cioccolato fondente a fine pasto. Rosso da grande invecchiamento. Servire a 16°C - 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:

JAMESSUCKLING.COM

GUIDA BIO

BIBENDA

FALSTAFF

SCORE 93/100

SCORE 5 Foglie



SCORE 92/100