



IL BRECCIOLINO ROSSO TOSCANO IGT

Con questo particolare blend aspiriamo a trovare la perfetta armonia tra 3 vitigni **Merlot 70%**, **Petit Verdot 20%** e **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: 2021 **BIO**

Grad. Alc.: 15,5%

Acidità totale: 6,44 g/l

Zucchero residuo: 2 g/l

Estratto secco: 33,3 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, note floreali di rosa rossa e con spiccati sentori che ricordano spezie dolci come vaniglia, tabacco e cacao, note di pepe nero ed erbacce sul finale.

Sapore: Armonico, caldo e pieno, di buona tannicità, rotondo e morbido, con una buona dose di acidità e un'ottima persistenza.

Abbinamenti:

Vino che si accompagna a carni rosse, arrosti, cacciagione, selvaggina in umido e formaggi molto saporiti. 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 

SCORE 94/100

WINECRITIC.COM 

SCORE 91/100

GUIDA BIO

SCORE 5 Foglie

AIS-VITAE

3 tralci

**I VINI DI
VERONELLI**

