

Rosso Toscana IGT Rivale



CASANUOVA delle CERBAIE

Area di produzione: Settore Nord di Montalcino

Composizione del terreno: Misto argilla, galestro, rocce calcaree, molto ricco in scheletro

Altitudine media dei vigneti: 250-350 mt s.l.m.

Densità ceppi per ettaro: 5.000

Forma di allevamento: Cordone unilaterale speronato

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve in piccole cassette forate, scaricate delicatamente sul tavolo vibrante che permette di dosare l'uva in modo uniforme, agevolando gli addetti che andranno ad eseguire la selezione manuale nel tavolo di cernita. Sei addetti controllano minuziosamente le uve, in modo da poter rimuovere le componenti non desiderate, quali acini e grappoli rovinati o non maturi, foglie e corpi estranei prima di raggiungere la tramoggia della diraspatrice.

Vinificazione: Estrazione intensa con rimontaggi frequenti nelle fasi iniziali della fermentazione, seguita da media macerazione quiescente sulle vinacce.
Accurato controllo della temperatura la cui massima è fatta salire fino a 29 °C e lasciata liberamente scendere fino alla svinatura.

Affinamento: 8 mesi in acciaio

Analisi organolettica

Colore: Di un brillante e vivace rosso rubino, con riflessi porpora

Profumo: Il naso è incentrato sulla vivacità del frutto rosso, caratteristica del vitigno: marasca, prugna rossa e amarena, si fondono a sentori di viola e rosa.

Sapore: In bocca è fresco, sapido, elegante e fruttato. I tannini sono gentili e ben integrati e lasciano spazio a una beva succosa.

Servizio: Servire alla temperatura di 16-18 °C, in calice medio.



VITIGNO:
Sangiovese Grosso 100%