

SCUTUM

IGT Rosso Toscana

2017

TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta manuale in cassette nella prima settimana di ottobre.

Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione alcolica in tini di acciaio per circa 2 settimane a temperatura controllata (26-28°C). Fermentazione malolattica in acciaio.

Il 40 % della massa trascorre un breve ma significativo periodo in barrique di rovere francese di secondo passaggio, il resto della massa rimane in acciaio.

Il periodo trascorso nei tini è accompagnato da frequenti sospensioni delle fecce nobili. L'affinamento in bottiglia è di 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino denso.

Il naso è intenso e territoriale, con profumi di frutta nera, more e prugna, note di corteccia e una sottile mineralità ferrosa.

Palato fresco, di struttura adeguata fruttato e speziato, tannino fitto di media persistenza

SCHEMA TECNICA

Tipo: IGT Rosso Toscana

Vitigni: 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Petit Verdot

Condizione del vigneto: in agricoltura biologica

Terreni: di medio impasto in parte argillosi in parte sabbiosi, esposizione a ovest

Sistema di allevamento: a cordone speronato

Età della vigna: 18 anni

Colore: rosso rubino

Vinificazione: in rosso

Fermentazione: in acciaio a T° controllata a circa 26/28 °C per circa 2 settimane

Alcool: 13,5 % Vol

Temperatura di servizio: 18-20°C

Quantità btl prodotte: 12000

