

## IGT TOSCANA ROSSO “TEDICCIOLO”

**ETA' MEDIA DEI VIGNETI:** 10 anni

**ALTITUDINE:** 450 mt s.l.m.

**POSIZIONE DEL VIGNETO:** nel versante est della collina di Montepulciano

**ESPOSIZIONE:** Sud – Ovest

**RESA PER ETTARO:** 3000 kg di uva

**PRODUZIONE ANNUALE:** 5000 Bottiglie

**TERRENO:** Medio impasto con buona presenza di argille

**ALCOOL:** 14%

**UVAGGIO:** 80% sangiovese, 20% Merlot

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° - 18°C

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:** Il vino si presenta con un Rosso Rubino intenso, con profumi di frutta fresca, ciliegia, marasca e note floreali. In bocca presenta sapori freschi, fruttati ed un finale morbido e piacevole.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Ottimo con primi piatti, pizza, salumi e formaggi di media stagionatura.

**VINIFICAZIONE:** Dopo un'attenta selezione manuale le uve vengono vinificate separatamente in piccoli contenitori per ottimizzare l'estrazione di aromi e colori dalle bucce. La fermentazione è condotta senza lieviti selezionati, nel pieno rispetto del territorio. Il vino sosta a contatto con le bucce circa 15 giorni, durante i quali vengono effettuati brevi rimontaggi e follature.

**MATURAZIONE:** Successivamente il vino viene trasferito in botti grandi di rovere di Slavonia dove svolge la fermentazione malolattica, rimane in queste botti per almeno 6 mesi durante i quali vengono effettuati alcuni travasi per illimpidirlo. La messa in bottiglia avviene tramite una filtrazione, senza alcuna chiarifica, in modo da mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche.

**AFFINAMENTO:** Almeno 8 mesi in bottiglia.

**NOTE DEL PRODUTTORE:** Questo vino è ottenuto in prevalenza da uve Sangiovese prodotte dai nostri impianti più giovani, pensato con un vino per tutti i giorni riesce a coniugare la bevibilità del Sangiovese alla fruttuosità del Merlot.

