

Dautore 2015

IGT COSTA TOSCANA / IGT TOSCANA

DENOMINAZIONE:	IGT Toscana Rosso
ZONA DI PRODUZIONE:	Massa Marittima (Grosseto) Toscana
TIPO DI TERRENO:	Metallifero argilloso e gessoso ricco di microelementi
VITIGNI:	Merlot e Alicante in proporzioni diverse di anno in anno
ALTITUDINE:	250 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud/Sud Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO:	5200 ceppi ad ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO:	50 quintali
VENDEMMIA:	Prima metà di settembre
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Svolta
VINIFICAZIONE:	16 mesi in barriques francesi e bulgare

COLORE:	Rosso rubino intenso
PROFUMO:	Fruttato di mora e mirtilli con notevoli sentori di vaniglia
SAPORE:	Grande e persistente struttura gustativa con evoluzione della speziatura in tabacco, cioccolato e caffè
GRADI:	15% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	Consigliato a 18°C
ABBINAMENTI:	Vino da meditazione e da abbinare a grandi formaggi saporiti, salumi ed arrostiti importanti
BICCHIERE:	Raccomandato un ampio calice con bocca svasata per consentire la giusta ossigenazione e percepire al meglio tutte le notevoli sfumature olfattive.

