

Dautore 2020

IGT TOSCANA

DENOMINAZIONE:	Rosso IGT Toscana
ZONA DI PRODUZIONE:	Massa Marittima (Grosseto) Toscana
TIPO DI TERRENO:	Metallifero argilloso e gessoso ricco di microelementi
VITIGNI:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Alicante in proporzioni variabili
ALTITUDINE:	285 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO:	5200 ceppi ad ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO:	70 quintali
VENDEMMIA:	Prima metà di settembre
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Completamente svolta in acciaio inox

VINIFICAZIONE:	18 mesi in barriques di rovere francesi, americane e balcaniche con differenti gradi di tostatura e stagionatura
COLORE:	Rosso rubino intenso
PROFUMO:	Bouquet caldo, etereo ed estremamente evoluto di bacche nere, liquirizia e tabacco con caratteristiche note <i>boisé</i> e il nobile aroma di cuoio e <i>goudron</i>
SAPORE:	Grande e persistente struttura gustativa con evoluzione della speziatura in tabacco, cioccolata e caffè
GRADI:	15,5% vol.
TEMPERATURA:	Servire a 18°C
ABBINAMENTI:	Vino da meditazione e da abbinare a grandi formaggi saporiti, salumi ed arrosti importanti
PRODUZIONE ANNUA TOTALE:	Circa 3.300 bottiglie

