

Dautore 2014

IGT COSTA TOSCANA/IGT TOSCANA

DENOMINAZIONE:	IGT TOSCANA ROSSO
ZONA DI PRODUZIONE:	MASSA MARITTIMA (GROSSETO)
TIPO DI TERRENO:	METALLIFERO ARGILLOSO E GESSOSO RICCO DI MICROELEMENTI
VITIGNI:	SANGIOVESE, 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 PER ETTARO
PRODUZIONE PER ETTARO:	50 QUINTALI
VENDEMMIA:	PRIMA META' DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE:	IN ACCIAIO PER 10 GG A TEMPERATURA CONTROLLATA
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	SVOLTA
AFFINAMENTO:	15 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE E BULGARO

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, CIOCCOLATA E CAFFÈ
GRADI:	13 % VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	CONSIGLIATO A 18°
ABBINAMENTI:	VINO DA MEDITAZIONE E DA ABBINARE A GRANDI FORMAGGI SAPORITI, SALUMI ED ARROSTI IMPORTANTI
BICCHIERE:	RACCOMANDATO UN AMPIO CALICE CON BOCCA SVASATA PER CONSENTIRE LA GIUSTA OSSIGENAZIONE E PERCEPIRE AL MEGLIO TUTTE LE NOTEVOLI SFUMATURE OLFATTIVE.

