



Preziosaterra

DENOMINAZIONE	Rosso Toscana IGT
VARIETÀ	Sangiovese, Syrah
RESA	60 Q.li/Ha
ZONA DI PRODUZIONE	Cortona, Toscana. I vigneti si trovano in località Manzano ad un'altitudine di 280 metri sul livello del mare.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato con densità di impianto che va dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro. Selezione dei germogli e diradamento dei grappoli.
EPOCA DI VENDEMMIA	La vendemmia manuale si svolge generalmente ad inizio settembre per il Syrah e verso fine Settembre per il Sangiovese.
VINIFICAZIONE	Dopo la tradizionale raccolta manuale, separata per varietà, le uve vengono fatte macerare per 18 giorni. La temperatura di fermentazione parte dai 20°C per arrivare ai 27°C fino alla svinatura. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio subito successiva a quella alcolica.
AFFINAMENTO	La maturazione avviene in barrique e tonneaux di rovere francese (di secondo e terzo passaggio) per un periodo di 6 mesi a cui segue l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.
NOTE ORGANOLETTICHE	Di colore rosso rubino intenso, all'olfatto si presenta con sentori di frutta matura, dove si riconoscono la prugna e la ciliegia, con qualche lieve nota speziata. In bocca si dimostra rotondo e morbido, di buona consistenza, con un finale piacevole e gustoso.
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI	Il vino è ricco, con tannini morbidi, si abbina perfettamente con arrostiti, grigliate di carne, selvaggina, nonché formaggi stagionati.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5%vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C

Dal Cero Family

- DAL 1934, VITICOLTORI -