

# IGT Toscana Rosso

## “Reale”



**Altezza vigneti:** 400-500 m s.l.m.

**Viti per ettaro:** 5.500

**Tipo di terreno:** mediamente argillosi, ricchi di scheletro, con sabbie di galestro ed alberese

**Esposizione vigneti:** Sud

**Uvaggio:** Merlot 100%

**Produzione:**

Uva per ettaro: 70 quintali

Resa in vino: 50%

Bottiglie per anno: 7.000

**Caratteristiche & Abbinamenti**

**Vinificazione:** vendemmia manuale, scegliendo i grappoli e disponendoli in un unico strato in cassette. Queste vengono impilate in un locale ventilato, dove avviene il parziale appassimento delle uve, per 20-30 giorni, con conseguente concentrazione di zuccheri e polifenoli. Segue fermentazione in tank di acciaio inox di dimensioni contenute, a temperatura controllata per mantenere gli aromi primari, per 8-10 giorni. Talvolta non si raggiunge il completo esaurimento degli zuccheri, ma rimane un leggero residuo. Estrazione del colore e degli aromi mediante bagnature del cappello di bucce con il mosto/vino. Macerazione delle bucce protratta per altri 10-15 giorni, poi svinatura e pressatura delle vinacce. Segue fermentazione malolattica per 20 giorni su fecce fini, per rendere il vino più morbido al palato.

**Affinamento:** maturazione del vino in barrique per 12 mesi. In questo periodo si definisce il profilo aromatico e il vino acquisisce morbidezza per polimerizzazione dei polifenoli. Segue l'affinamento in bottiglia, di almeno 3 mesi, prima dell'immissione al consumo.

**Esame visivo:** rosso scuro, con riflessi violacei.

**Esame olfattivo:** bouquet intenso e persistente, con note spiccate di frutta sovrasmatura, mirtillo e cuoio.

**Esame gustativo:** corposo, di grande struttura e particolare morbidezza per l'alto contenuto in polifenoli ed il leggero residuo zuccherino, appena percepibile. Note di frutti neri sovrasmaturati, accompagnate da sentori di cuoio.

**Servizio:** servire a temperatura di 18-20°C, in calice a tulipano, avendo cura di stappare la bottiglia 2 ore prima o servendosi di un decanter per ossigenare.

**Abbinamenti:** primi con selvaggina, carni alla griglia, selvaggina di pelo e di piuma, in umido e arrosto, salumi, formaggi freschi e stagionati come il pecorino. Lo si può considerare un ottimo vino da meditazione.