

Vini della Tenuta Bacco a Petroio

GENNAIO - FEBBRAIO 2013



Sangiovese

CLASSIFICAZIONE

Toscana Rosso IGT

PROVENIENZA

Vigneti della Tenuta Bacco a Petroio, Vinci Toscana con esposizione sud-est

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni argilloso-sabbiosi

UVAGGIO

Sangiovese 100%

CLIMA

Caldo umido in estate, freddo e umido d'inverno

EPOCA DI RACCOLTA

La vendemmia si svolge dalla fine di Settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una attenta selezione delle migliori uve raccolte manualmente al giusto grado di maturazione si procede con una vinificazione a temperatura controllata di 28°C con fermentazione malolattica per 12 gg. in vasche di cemento vetrificato. Il vino matura durante 6 mesi in vasche di cemento vetrificato e acciaio inox. L'affinamento avviene per minimo altri 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino.
 Profumo: note di frutta a bacca rossa.
 Gusto: tannini morbidi gusto equilibrato.

CONSERVAZIONE

Conservare a una temperatura costante di 17°C, umidità del 75-80%, al riparo dalla luce e mantenendo la bottiglia orizzontale

SERVIZIO

Si serve in un calice di grande ampiezza ed imboccatura medio-larga, alla temperatura di 18°C

GASTRONOMIA

Ottimo nei primi piatti con salse rosse a base di carne o al forno. Secondi di carne rossa o arrosto accompagnati da legumi e verdure. Ottimo con il prosciutto toscano o con formaggi a media e lunga stagionatura.

vinostrum.it



Sagra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.