

[http://www.tenutelunelli.it/it/vini\\_toscana\\_teuto.php?tenuta=toscana](http://www.tenutelunelli.it/it/vini_toscana_teuto.php?tenuta=toscana)



## TEUTO

COSTA TOSCANA I.G.T.

Rosso toscano a forte vocazione mediterranea con suggestioni bordolesi. Frutto della selezione delle migliori uve dei vigneti di Podernovo, la Tenuta di proprietà della Famiglia Lunelli sulle Colline Pisane e certificata biologica dal 2012.

Veste luminosa, di un colore rosso rubino di buona concentrazione cromatica.

L'esordio al naso denota da subito grande pulizia degli aromi che hanno nella frutta scura la componente più importante: si riconoscono la mora di gelso e i chicchi di caffè. Con l'ossigenazione nel bicchiere la frutta diventa via via più dolce e matura, con sensazioni di ciliegia scura e di prugna disidratata. Un tocco balsamico accompagna ed arricchisce una complessità olfattiva articolata ed intrigante.

All'assaggio il vino si dimostra dotato di ottimo equilibrio gustativo ed è caratterizzato da un tannino fine ed elegante. In chiusura di bocca le note di frutta scura macerata riemergono accompagnate da una lieve speziatura.

### Uve

Sangiovese 65%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 5%.

### Zona di Produzione

Il Teuto nasce dalle migliori uve dei vigneti della Tenuta, selezionate grazie al programma di agricoltura di precisione Animavitis.

### Tipologia dei terreni

I vigneti si trovano su terreni che hanno una tessitura di medio impasto, limoso-argilloso, ricchi di conchiglie fossili situati tutt'intorno al poggio su cui sorge la cantina e quindi con una esposizione a 360°.

### Sistema di allevamento

Cordone speronato, 5680 ceppi per ha.

**Produzione ha**

45 hl di vino per ha.

**Temperatura di fermentazione**

Premacerazione a freddo a 12°C per 36 ore. Temperatura massima di fermentazione 26°- 28°C in legno e acciaio.

**Tempo di macerazione**

15 - 20 giorni.

**Maturazione**

18 mesi. Tonneaux e botte grande per il Sangiovese, barrique per Merlot e Cabernet Sauvignon.

**Affinamento**

Almeno 6 mesi in bottiglia.

**Prima annata di Produzione**

2003

*Safra 2013. Prova em 16/05/2019. Decanter Wine Day Curitiba .*