



Forcellaio- I.G.T Rosso Toscano



IL TERRITORIO:

ZONA DI PRODUZIONE: Candia - Massa (MS)

ALTITUDINE: Da 150 a 200 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud-Est e Nord-Est

GIACITURA: Collinare

VITIGNI: 90% Merlot, 10% Alicante

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Prima decade di ottobre

PRODUZIONE:

VINIFICAZIONE: La fermentazione alcolica viene condotta in tini in acciaio a temperatura controllata con una macerazione di circa 25 giorni.

AFFINAMENTO: in tonneau per 14 mesi. Successivamente riposa in bottiglia per 12 mesi

TENORE ALCOLICO: 14%



DATI ORGANOLETTICI:

COLORE: Rosso rubino intenso con note violacee; lievi tonalità granate appena evidenti sul bordo del bicchiere

PROFUMI: Profumi intriganti e stratificati, la parte fruttata con ciliegia e prugna in evidenza è ricca e polposa, affiancata da peperone verde e pietra focaia, a chiudere il pepe nero dona all'insieme un tono decisamente elegante.

GUSTO: Avvolgente, denso, complesso, dove si ritrova la polposità e la fragranza della frutta, mentre la trama tannica setosa si intreccia alla freschezza regalando un'importante profondità gustativa, il lungo finale minerale ne attesta la nobiltà



CONSIGLI:

Servire a 18° - 19° C.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna ai primi piatti di carni, alle carni rosse e ai formaggi mediamente e molto stagionati.