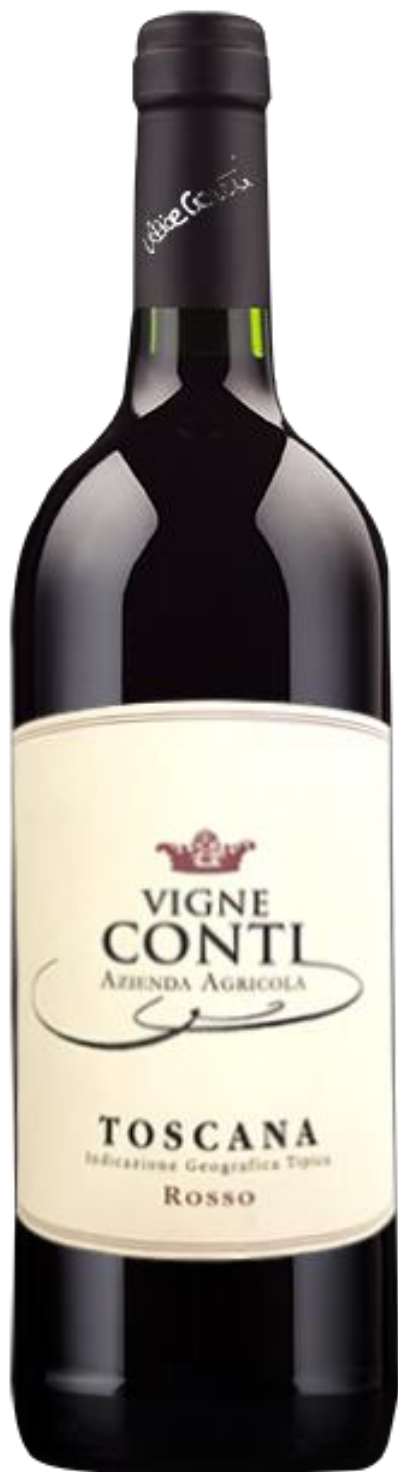




Vigne Conti - I.G.T Rosso Toscano



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: San Giovese, Merlot

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Prima e seconda decade di ottobre

PRODUZIONE:

VINIFICAZIONE: Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: una parte in barrique di terzo passaggio e una parte in serbatoi di acciaio con affinamento su fecce nobili di fermentazione. Successivamente riposa in bottiglia per almeno 4 mesi.

TENORE ALCOLICO: 13,00%



DATI ORGANOLETTICI:

COLORE: Rosso rubino con intensi riflessi violacei

PROFUMI: Piccoli frutti rossi, erbe officinali, pepe nero e pietra focaia a rendere il quadro odoroso fresco e intrigante.

GUSTO: Al palato emerge una struttura importante, il tannino è ben integrato alla freschezza, lo sviluppo è impreziosito dai ritorni di piccoli frutti rossi ai quali si affiancano le erbe officinali mettendo in luce un quadro di personalità e finezza. Finale succoso e persistente.



CONSIGLI:

Servire a 16° - 18° C.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna con salumi, primi piatti elaborati, carni rosse, formaggi di media stagionatura.