

ENOA

I.G.T. Toscana Rosso

Denominazione:
I.G.T. Toscana Rosso

Uvaggio:
Sangiovese, Colorino

Annata:
2014

Zona di produzione:
vigneti dei soci,
Comuni dell'Empolese -
Valdelsa e Sanminiatese

Data di vendemmia:
a partire dalla terza
settimana di settembre

Modalità di raccolta:
manuale

**Recipiente
di fermentazione:**
serbatoi di acciaio inox

**Durata della macerazione
con le bucce:**
20 giorni

Temperatura di fermentazione:
28°C

Fermentazione malolattica:
svolta

Maturazione del vino:
16 mesi in botti
di rovere francese da 500 lt.

Affinamento in bottiglia:
3 mesi

Grado alcolico:
13% vol

Caratteristiche:

Il Rosso Toscana nasce con gli uvaggi previsti dal disciplinare di produzione del Toscana IGT. Ha un colore rosso intenso ed esprime profumi di frutta rossa, spezie e note dolci di vaniglia. Al gusto è equilibrato e potente con una ricca trama tannica e lungo retrogusto. Si abbina perfettamente con cacciagione selvaggina, carne rossa e arrostiti, ottimo anche con formaggi stagionati. Servire alla temperatura di 18-20°C.

