



APLU IGT Rosso Toscano

Azienda Produttrice
Az. Agraria "Anna"
di Colucci Fabio
Poggibonsi (SI)

Gradazione alcolica
13,5 %

Numero di bottiglie prodotte
2000/Bordolesi 0.75 litri

uvaggio
70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot

Maturazione
**Il vino è invecchiato per circa 18 mesi in botti
Rovere francese da 5 hl. Il Cabernet Sauvignon ed
il Merlot sono vinificati ed invecchiati
separatamente.
Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi.**

Informazioni sul vigneto
**Vigneto di 5 ettari con esposizione sud-ovest.
Terreno a medio impasto composto da argilla e
Pietre. Allevamento a cordone speronato con una
densità di 5000 ceppi per ettaro.**

Resa per ettaro
50 qli.

Tecnica di vinificazione
La vendemmia avviene manualmente, al momento di massima maturazione in piccole ceste. Il mosto è direttamente collocato nei tini d'acciaio inossidabile per la fermentazione, che procede dai 16 ai 18 giorni, molto lentamente, regalando struttura e colore al vino. Ciascun tipo d'uva fermenta separatamente. Dopo la fermentazione, il vino è trasferito in un nuovo tino di acciaio dove viene avviata la fermentazione, il vino è trasferito in un nuovo tino di acciaio dove viene avviata la fermentazione malolattica che ne accresce il sapore e la dolcezza. Quando questa fase è completata il vino è messo in botti di rovere francese da 500 litri in cui è fatto invecchiare. Passati circa 18 mesi, e dopo diversi assaggi e test di laboratorio, il Merlot ed il Cabernet Sauvignon sono pronti per essere miscelati. Il vino è quindi imbottigliato senza essere filtrato e affinato: un'ulteriore fase d'invecchiamento che va dai 10 ai 12 mesi avviene in bottiglia, prima che il nostro vino venga messo in commercio.

Caratteristiche
Molto corposo con note di peperone, liquirizia e mente. Adatto a lunghi invecchiamenti, raggiungerà le sue espressioni più alte dopo 10 anni di invecchiamento. Adatto ad accompagnare piatti dai sapori decisi e speziati, selvaggina e formaggi stagionati.

