



APRELIS IGT Rosso Toscano Vendemmia 2001

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

Gradazione alcolica
13,5 %

Numero di bottiglie prodotte
4.000/Bordolesi 0.75 litri

Uvaggio
70 % Sangiovese
30% Cabernet Sauvignon

Maturazione
Il vino è invecchiato per circa 6 mesi in botti rovere francese da 5 hl. Il Cabernet Sauvignon ed il Sangiovese sono vinificati ed invecchiati separatamente.
Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

Informazioni sul vigneto
Vigneto di 5 ettari con esposizione ovest/sud-ovest. Terreno a medio impasto composto da argilla e pietre. Allevamento a cordone speronato con una densità di 5.000 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 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 6 mesi, e dopo diversi assaggi e test di laboratorio, il Sangiovese 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 6 ai 10 mesi avviene in bottiglia, prima che il nostro vino venga messo in commercio.

Caratteristiche
L'Aprélis IGT ha una consistenza amabile, rotonda, con sapori più complessi del nostro Chianti. Si accompagna piacevolmente a piatti di agnello, quaglie, manzo e formaggi.

