

Ferraio Toscana Rosso IGT 2015

Un vino facile da bere e perfetto per ogni occasione. È la nostra etichetta più recente, un vino gradevole e rinfrescante prodotto dalle nostre vigne giovani di sangiovese, merlot e cabernet sauvignon.

Descrizione dell'annata 2015

Un Millesimo eccezionale. L'inverno è decorso regolarmente con precipitazioni anche abbondanti nella prima fase, e la primavera è stata anticipata senza escursioni termiche e senza elevate precipitazioni, questo ha fatto sì che il germogliamento e la fioritura insieme all'allegagione sia risultata omogenea.

L'estate è trascorsa in modo normale, asciutta ma anche con alternanza di temporali che hanno permesso di abbassare le temperature determinando notevoli escursioni termiche. Di conseguenza le uve sono arrivate alla raccolta con una maturazione omogenea e ottimale.

Denominazione: Toscana Rosso IGT

Varietà: 50% sangiovese, 25% merlot, 25% cabernet sauvignon

Prima annata prodotta: 2007 (come IGT Toscana Bere)

Area di produzione: Greve in Chianti

Posizione delle vigne: 230-400 metri slm con esposizione Sud-Sudovest, Nord e Sud

Suoli: argilloso con prevalenza di roccia alberese e colombino

Forma di allevamento: guyot e cordone speronato

Età e densità dei vigneti: 5-30 anni; 4000-7000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, a partire dalla seconda settimana di settembre per il merlot e dalla quarta per il sangiovese e il cabernet sauvignon

Vinificazione: Fermentazione alcolica e macerazione in vasche d'acciaio per 15-20 giorni a 26-30°C. Rimontaggio e delestage ad intervalli regolari. Svinatura alla fine della macerazione e fermentazione malolattica in vasche di acciaio

Affinamento: in vasche d'acciaio e botti grandi di rovere di Slavonia 12 mesi

Note di degustazione: Rosso rubino con sentori fruttati di more e ribes nero, floreali di giacinto e violetta. In bocca è fresco e sapido, di buon corpo e discretamente lungo. Bere si presenta come un vino non impegnativo, di facile e soddisfacente beva, con un potenziale di invecchiamento in bottiglia fino a 6 anni

Alcol: 13.5%

Produzione: 100.000 bottiglie/anno Formato: 0.75 litri

V
Λ
VITICCIO



FATTORIA VITICCIO SOCIETÀ UNIPERSONALE A.R.L.

Via San Cresci, 12/A - 50022 Greve in Chianti, Firenze - ITALIA | P. IVA 03962340489 | Tel +39 055 854210 - Fax +39 055 8544866 | info@viticcio.com

www.viticcio.com