

Monile Toscana Rosso IGT 2013

Questo Super Tuscan ha indubbiamente un richiamo internazionale con il suo corpo pieno, tannini morbidi e setosi e ricchi di sapore. Sia il cabernet sauvignon che merlot vengono selezionati da vecchi vigneti di proprietà.

Descrizione dell'annata 2013

L'inverno è stato mite e molto piovoso con un primavera che ha tardato ad arrivare a causa delle basse temperature del mese di marzo, questo ha indotto le piante ad una fioritura irregolare e molto lunga. Dalla fine di giugno l'estate è trascorsa in modo normale, asciutta e con ondate di caldo africano. Alla fine di agosto i temporali hanno permesso di abbassare le temperature determinando notevoli escursioni termiche che

hanno giovato all'accumulo delle sostanze polifenoliche e nel contempo hanno salvaguardato il quadro acido. Le uve hanno continuato comunque ad avere una maturazione eterogenea, benché i mesi di settembre e ottobre siano trascorsi in modo ottimale. Per garantire la miglior qualità, per tutte le vigne e tutte le varietà, si è scelto di procedere ad almeno due passaggi di raccolta per ciascuna pianta.

Denominazione: Toscana Rosso IGT

Varietà: 80% cabernet sauvignon, 20% merlot

Prima annata prodotta: 1988

Area di produzione: Greve in Chianti

Posizione: 280 metri s.l.m. con esposizione soleggiata sia a Nord che a Sud. I vigneti di cabernet sauvignon e merlot si affacciano sulla nostra cantina.

Suoli: nei vigneti di cabernet sauvignon prevalgono l'alberese e la pietra colombara con sabbia e limo.

Forme di allevamento: cordone speronato

Età e densità dei vigneti: 25 anni; 7000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, inizio della terza settimana di settembre per il merlot e la seconda settimana di ottobre per il cabernet sauvignon

Vinificazione: Fermentazione alcolica a 28-30°C in vasche d'acciaio e macerazione per 20 giorni. Fermentazione malolattica in legno

Affinamento: in barrique da 225 litri per 18 mesi e in grandi botti di rovere di Slavonia per altri 6 mesi

Note di degustazione: Di colore rosso rubino fitto e concentrato con nuance violacee. Al naso è molto fruttato ed elegante con sentori di frutti rossi maturi che si amalgamano a spezie dolci, caffè e liquirizia con sfondo lievemente vegetale e balsamico. Al gusto è ricco e strutturato ma dalla trama elegante che nel lungo finale lascia la bocca fresca e fruttata

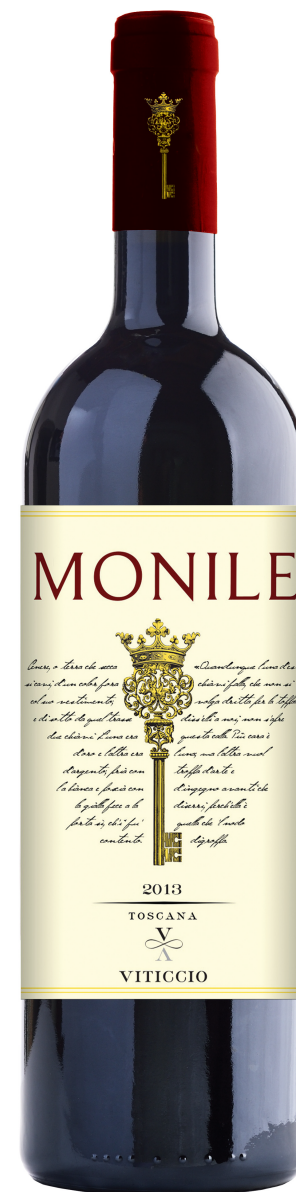
Alcol: 14,3%

Produzione: 15.000 bottiglie/anno

Formato: 0,75 L, Magnum e doppi Magnum

Imbottigliamento/disponibilità: marzo 2016 e settembre 2016

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