

Monile Toscana Rosso IGT 2011

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 2011

Dopo un inizio inverno freddo e piovoso è seguita una primavera più calda del normale che ha indotto le piante a germogliare regolarmente e in anticipo. Ad inizio estate le temperature si sono riportate sulle medie stagionali arrivando alla completa invaiatura entro la fine luglio. Dalla metà di agosto si è verificata un'ondata di caldo eccezionale che è perdurata per circa 2 settimane. Questo caldo anomalo ha determinato

un inizio di vendemmia anticipato per le varietà precoci mentre per le varietà tardive l'abbassamento delle temperature verificatosi dopo il 10 settembre ha permesso di ottenere vini di eccezionale struttura ed eleganza, condizioni che faranno ricordare il 2011 come una delle annate più belle degli ultimi 10 anni.

Denominazione: Toscana Rosso IGT

Varietà: 80% cabernet sauvignon, 20% merlot

Prima annata prodotta: 1988

Area di produzione: Greve in Chianti

Posizione: 280 metri slm. I vigneti sono quelli più vicini alla nostra cantina con esposizione soleggiata e orientamento dei filari Nord-Sud

Suoli: suoli mediamente ricchi di scheletro di Alberese e pietra colombino. Eterogenei, da franco argillosi-limosi a franco sabbiosi-limosi

Forme di allevamento: cordone speronato

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

Vendemmia: manuale in cassette con selezione delle uve sul tavolo di cernita. Inizio nella prima 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 per 15 giorni e macerazione per ulteriori 30 giorni. Fermentazione malo lattica 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 fruttato ed elegante con sentori di frutti rossi maturi e sottobosco che si amalgamano a spezie dolci, caffè e liquirizia con sfondo balsamico. Al gusto è molto ricco, concentrato ma con trama elegante che nel finale lascia la bocca fresca e fruttata

Alcol: 14,3%

Produzione: 15.000 bottiglie/anno

Formato: 0,75 l, Magnum e doppi Magnum

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