

TIGLIANO - ROSSO TOSCANO IGT 2015



Temperatura di servizio:
16-18° C

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Rosso IGT Toscano "Tigliano"

Colore: rosso rubino intenso di buona limpidezza.

Profumo: intenso con sentori fruttati di mora e lampone.

Sapore: buona struttura e persistenza, equilibrato con tannino morbido e fragrante.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Sangiovese, Cabernet, Syrah.

Zona ubicazione vigneti: colline Pisane, zona Peccioli.

Altitudine: 150/200 metri sul livello del mare.

Tipo di suolo: tessitura sabbiosa - limosa - argillosa.

Orientamento ed esposizione delle viti: sud-sud ovest.

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot.

Ceppi/ha: 5.200.

Resa uva q.li/ha: 85 q.li/ha.

Epoca vendemmia: settembre.

DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: le uve vengono deraspate e pigiate sofficemente prima di essere inviate in vinificatori termocondizionati con controllo dell'ossigeno per favorire la massima estrazione oltre la separazione dei vinaccioli responsabili dei tannini aggressivi.

Affinamento: dopo adeguata macerazione il vino sosta su botti di legno.

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70 %

Acidità totale (gr/l): 5,50

Ph: 3,40

Zuccheri residui (gr/l): 4,9

Alcol svolto: 13,0 % vol.

ABBINAMENTI

Carni rosse, pasta, pizza e formaggi stagionati.