

TIGLIANO - ROSSO TOSCANO IGT

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: fine 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%

Estratto secco (gr/lit): 35,9

Acidità totale (gr/lit): 5,6

Ph: 3,70

Zuccheri residui (gr/lit): 5,0

Alcol svolto: 13,0 % vol.

ABBINAMENTI

Carni rosse, pasta, pizza e formaggi stagionati.

COMMERCIAL DATA

Appellation: Rosso IGT Toscano "Tigliano"

Colour: intense ruby red with good clarity.

Bouquet: with intense fruit flavors of blackberry and raspberry.

Taste: good structure and persistence, balanced with soft tannins and fragrant.

CULTIVATION DATA

Grape variety: Sangiovese, Cabernet, Syrah.

Vineyard location: Pisan hills, Peccioli area

Altitude: 150/200 metres above sea level

Soil: sandy-silt-clay texture.

Vine orientation and exposure: south-south west.

Trellis system: spurred cordon.

Plant density: 5.200.

Grape yield: 8,5 tons per hectare.

Harvest: end of September.

OENOLOGICAL DATA

Red wine vinification: The grapes are destemmed and gently crushed before being sent to fermenters with thermo-oxygen control to facilitate maximum extraction over the separation of grape seed responsible for the aggressive tannins.

Ageing: after adequate maceration the wine rests on wooden barrels.

ANALYTICAL DATA

Yield of grapes into wine: 70%

Dry extract (gr/lit): 35,9

Total acidity (gr/lit): 5,6

Ph: 3,70

Residual sugar (gr/lit): 5,0

Alcohol content: 13,0 % vol.

SERVING SUGGESTIONS

Red meat, pasta, pizza and aged cheeses.



Temperatura di servizio:
Serving temperature:
16-18° C