



Rossole

I.G.T. TOSCANA

VIGNETO – Situato in località Lucarelli nel Comune di Radda in Chianti

TIPO DI TERRENO – Argilla, limo, sabbia

VITIGNO – 70% Sangiovese, 30% Merlot

CEPPI PER ETTARO – 7100

FORMA DI ALLEVAMENTO – Cordone Spuronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette con successiva diraspatura soffice. La fermentazione in acciaio ha una durata di circa 15-20 giorni a temperatura controllata. L'affinamento in barrique ha una durata di circa 6 mesi. Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento con un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Di colore rosso granato, al naso si presenta intenso, con sentori di frutti di bosco e amarena. Di grande struttura, presenta tannini morbidi ed una buona persistenza.

ABBINAMENTI – Primi piatti a base di ragù, carni alla griglia sia bianche che rosse, pollame, formaggi stagionati, prosciutti e salumi tipici.

LONGEVITÀ – 8-10 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 16 - 18°C.



Rossole

I.G.T. TOSCANA

VINEYARD – Located at Lucarelli in the municipality of Radda in Chianti

KIND OF GROUND – Lime, clay, sand

GRAPE – 70% Sangiovese, 30% Merlot

VINES PER HECTARE – 7100

TYPE OF CULTIVATION – Spurred cordon

VINIFICATION AND REFINING – The harvest is performed entirely by hand in crates with subsequent gentle destemming. Fermentation in steel lasts about 15-20 days at controlled temperature. Aging in barrique lasts about 6 months. After this period, the final blending and bottling are done with an additional aging period in the bottle of at least 3 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Garnet red in color, the nose is intense, with hints of wild berries and sour cherry. It has a great structure, presenting soft tannins and good persistence.

DRINK WITH – First courses with ragù, grilled meats both white and red, poultry, aged cheeses, typical hams and cold cuts.

LONGEVITY – 8-10 years.

SERVE AT – 16°-18°C.