

# Rossole

Toscana IGT 2012

Borgo Salcetino

---

Il Rossole Toscana Igt prodotto dall'azienda Borgo Salcetino è uno dei rossi più apprezzati di Toscana. Frutto di Sangiovese e Merlot nasce a Radda di Chianti, un piccolo comune della provincia senese dove i terreni, argillosi e ben esposti al sole, riescono a regalare una buona struttura e un'ottima persistenza a questo vino.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Toscana
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Radda in Chianti
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 70% ;Merlot 30%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso granato
<b>Gusto</b>	Di grande struttura, presenta tannini morbidi ed una buona persistenza
<b>Profumo</b>	Al naso si presenta intenso, con sentori di frutti di bosco e amarena
<b>Abbinamenti</b>	Primi con ragù, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di carni rosse, antipasti di salumi, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Argilla, limo, sabbia
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	7.300 ceppi per ettaro
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura soffice . La fermentazione ha una durata di ventuno giorni sulle bucce ed avviene ad una temperatura controllata di 23°C; fa quindi seguito la fermentazione malolattica che si verifica per la totalità del mosto in barrique
<b>Maturazione</b>	Seguono dodici mesi di maturazione in barrique alla temperatura costante di 16°C.
<b>Affinamento</b>	A lungo in bottiglia