

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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno Argilla, limo, sabbia
Allevamento Cordone speronato
Densità impianto 7.300 ceppi per ettaro
Tipo raccolta Manuale
Vinificazione 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
Maturazione Seguono dodici mesi di maturazione in barrique alla temperatura costante di 16°C.
Affinamento A lungo in bottiglia