

Pergolaia

Toscana IGT 2010

Caiarossa

È il Sangiovese il vitigno che modella con classico accento toscano il Toscana Igt Pergolaia (vino biodinamico) Caiarossa e la sua sapida eleganza: bouquet intenso, corpo morbido ed avvolgente, tannini dolci, bella profondità. Una combinazione eccellente tra Sangiovese tradizionale e le tipiche varietà di Bordeaux. Il risultato è un vino espressivo e complesso di grande finezza. Decisamente un vino dal grande invecchiamento.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Toscana
Denominazione	IGT
Annata	2010
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Podere Serra all'olio, Podere
Certificazione	Biodinamico
Vitigno	Sangiovese 80% ;Cabernet Franc 8% ;Cabernet Sauvignon 7% ;Merlot 5%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso
Gusto	In bocca si offre di struttura solida ma non debordante, giocata sulla bevibilità e l'eleganza, c'è un bel ritorno fruttato di ciliegia, lampone, marasca, ottimo apporto di sapidità e finale di quelli che ti convincono sulla necessità di averne a disposiz
Profumo	Molto gradevole al naso, floreale di viola, terroso, sfumature pepate, coriandolo, timo, venature balsamiche e leggermente vegetali, fruttato di ribes rosso e lamponi
Abbinamenti	Zuppe di carni rosse, primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina
Temperatura di servizio	18°- 19°C

DATI DI PRODUZIONE

Epoca vendemmia	Settembre
Vinificazione	Macerazione sulle bucce: 15-25 giorni. Fermentazione alcolica: in tini da 50 ettolitri (soltanto lieviti indigeni) controllo della temperatura max. 28°C.
Maturazione	Rimontaggi o rottura manuale del cappello due volte al giorno durante la fermentazione alcolica (7/10 giorni), successivamente si effettua una volta al giorno fino a fine macerazione. La fermentazione malolattica avviene in tini di cemento e botti di legno
Affinamento	Principalmente in vecchi tonneaux da 500L per 12/14

mesi e poi altri 10 mesi in vasche di cemento o botti
da 25HL.