

Pergolaia

Toscano IGT 2010

Caiarossa

È il Sangiovese il vitigno che modella con classico accento toscano il Toscana Igt Pergolaia (vino biodynamico) 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 Toscano

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.