



LA CASA ROSSA

MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE

denominazione di origine controllata

Zona di Produzione: Pian di Rocca - Castiglione della Pescaia (GR)

Vitigno: Sangiovese

Terreno: profondo, marno-sabbioso, mediamente dotato di scheletro e sostanza organica.

Clima: marittimo mediterraneo, con inverni miti e relativamente piovosi ed estati calde e asciutte, mitigate dalla brezza proveniente dal mare.

Forma di allevamento: cordone speronato

Modalità di raccolta: manuale, in cassette

Vinificazione e affinamento: all'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e lasciate, per quasi la totalità, integre. La fermentazione avviene alla temperatura di 27 °C e la macerazione dura circa 25/30 giorni, seguita poi dalla fermentazione malolattica. Affina in botte di rovere francese da 10hL per circa 24 mesi, ottenute da legni selezionati per esaltarne l'eleganza e la complessità. Terminato il periodo di affinamento il vino viene poi assemblato e imbottigliato.

Note gustative: al colore si presenta rosso rubino intenso. Un Sangiovese dall'incredibile carattere ed eleganza. La raffinatezza e l'armonia sono i tratti distintivi di questo vino, arricchito da piccoli frutti a bacca rossa con un leggero e armonioso sentore di vaniglia e tabacco. Al gusto di grande finezza e complessità. Tannini fini ed eleganti, fresco ed equilibrato.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C



Alessandro Tofanelli
"La casa rossa"