



IN ATTESA

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 alcolica avviene in vasche in acciaio alla temperatura di 27 °C e la macerazione dura circa 25/30 giorni, seguita poi dalla fermentazione malolattica. Dopo circa qualche mese il vino viene filtrato e imbottigliato.

Note gustative: al colore si presenta rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il bouquet è fresco, intenso e fruttato, con note che ricordano la marasca e la ciliegia, completate da delicati sentori di viola. Al gusto la freschezza e la trama tannica esprimono carattere e giovinezza chiudendo con un morbido e armonico finale.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C



Alessandro Tofanelli
"In attesa"