TOSCANA ROSSO CIARTIO AURUM I.G.T.



Tradizione e freschezza caratterizzano questo vino per la scelta di vitigni strettamente legati al territorio Ilcinese: il Sangiovese dei vigneti più giovani dell'azienda viene unito al Colorino, vitigno tradizionale toscano che conferisce colore, freschezza e aromi fruttati.

Estremamente bilanciato, si presenta di color rosso rubino intenso, di buona struttura e offre al naso delicati sentori di frutti rossi.

Invecchiato fino a otto mesi in tini di acciaio si presta ottimamente per un consumo giornaliero per la sua freschezza, fragranza e per il gusto che mantiene l'impronta tipica dei grandi vini ilcinesi cui si apparenta.

TOSCANA ROSSO CIARTIO AURUM I.G.T.



Vitigno	Sangiovese Grosso 90%, Colorino 10%.
Forma di allevamento	Cordone speronato.
Esposizione geografica	Sud.
Altitudine minima e massima dei vigneti	Dai 280 mt ai 300 mt s.l.m.
Densità di viti per ettaro	5.000 piante.
Resa per ettaro in uva	75 quintali per ettaro.
Periodo della vendemmia	Dal 10/09 al 25/09.
Metodo di vendemmia	Manuale.
Durata di macerazione	15 giorni.
Temperatura massima di fermentazione	29° C.
Contenitori	6 mesi in acciaio.
Affinamento minimo in bottiglia	1 mese.
Tipo di bottiglia	Bordolese da 600 grammi.
Produzione	20.000 bottiglie.
Colore	Rosso rubino.
Profumo	Aromi speziati e fruttati.
Gusto	Giustamente corposo, con tannini setosi e finale pulito.
Abbinamenti	Rosso da tutto pasto e di facile abbinamento con carni, primi piatti, verdure, formaggi freschi e semi stagionati, zuppe.