



[ORCODE WEB](#)



Azzurreta IGT Supertuscan 2012 - Bottiglia da 0,75 l - Cantina La Togata

Disciplinare:

PRODUZIONE ANNUA:

5.000 bott.

ZONA DI PRODUZIONE:

I terreni sono situati nella zona collinare di Montalcino, a diverse altezze e con esposizione solare fino al tramonto.

Altitudine media vigneti: 250 mt s.l.m.

Vendemmia a fine settembre.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Misto argilloso, molto ricco in scheletro.

UVE IMPIEGATE:

Sangiovese, Syrah, Merlot.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone bilaterale bilanciato.

DENSITA' DI IMPIANTO:

5.500 ceppi/ha.

TECNICA DI PRODUZIONE:

Media macerazione sulle vinacce con frequenti rimontaggi scalari e controllo di temperatura massima a 30° C e salasso; passaggio su vinacce di Brunello di Montalcino appena svinate per "raddoppio della vinaccia". Invecchiamento in legno, per 18 mesi in piccole botti di rovere francese (barriques). Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino impenetrabile con sfumature violacee limpido.

Profumo: avvolgente e fragrante, con note di fruttato ben amalgamate a sentori di legno.

Sapore: grande corpo, struttura e tannicità, morbido ma potente.

GRADO ALCOLICO: 13,5%

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Tutti i tipi di pietanze.
Servire a temperatura di 18/19°C, in calici ampi.

Eccellenza italiana by Gustox
Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>