



[ORCODE WEB](#)



## **Barengo IGT Toscana 2013-2014 - Bottiglia da 0,75 l - Cantina La Togata**

Disciplinare:

PRODUZIONE ANNUA:

15.000 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:

Tufaceo argilloso, molto ricco in scheletro.

UVE IMPIEGATE:

Sangiovese grosso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone bilaterale bilanciato.

DENSITA' DI IMPIANTO:

5.500 ceppi/ha.

TECNICA DI PRODUZIONE:

Estrazione intensa nelle fasi iniziali della fermentazione, seguita da media macerazione quiescente sulle vinacce; temperatura massima fatta liberamente salire fino a 30°C e lasciata calare in fase di fermentazione finale. Invecchiamento 6 mesi in botti di Rovere Slavonia di varie misure. Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino di media intensità con sfumature granate, limpido.

Profumo: etereo con bouquet accattivante, prugne, tabacco e una marcata mineralità dovuta al terreno.

Sapore: morbido e piacevole.

GRADO ALCOLICO: 13,5%

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Tutti i tipi di pietanze.

Servire a temperatura di 18/20°C, in calici mediamente ampi.

Eccellenza italiana by Gustox

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