

ROCCABRUNA ROSSO DI TOSCANA IGT

Formati disponibili

Bordolese 750 ml
Magnum 1500ml

L'UVA E IL VIGNETO

In una zona che gode di storica fama per le proprietà dei suoi vini bianchi sarà piacevole scoprire la qualità dei rossi. Ciò non fa altro che dimostrare come, tramite un'attenta selezione dei vitigni, una produzione inferiore ai due chili per pianta e ad una vinificazione estremamente rispettosa e tecnicamente coerente, queste colline si dimostrino una sorprendente e poliedrica rappresentazione del vino in tutte le sue migliori forme.

LA VINIFICAZIONE

Il vino è il risultato di una selezione di uve Merlot, per circa la metà, e di un eterogeneo assemblaggio di uve prevalentemente autoctone dotate di interessanti e originali note aromatiche: Malvasia, Massaretta e Canaiolo, cui si aggiunge un piccolissimo saldo di Syrah. Prodotto pensato e realizzato volutamente in equilibrio tra concentrazione, morbidezza, integrità di frutto e immediata piacevolezza di beva. L'obiettivo ricercato è raggiunto anche grazie alla qualità dei terreni e alle cure riservategli lungo l'intero processo produttivo, dalla vendemmia manuale alla delicatezza delle operazioni di cantina.

IL VINO

Nel Roccabruna troviamo l'espressione autentica di un rosso giovane di pronta e succulenta fragranza aromatica. Si presenta con magnifica veste color rubino, importante e solido il corredo organolettico. Buon patrimonio polifenolico che si coniuga con equilibrio ad una fresca e saporita acidità. Un vino versatile, inconsueto nella concezione e di immediata e piena godibilità. Molto versatile negli abbinamenti, da bersi serenamente e con grande piacere nella nitida fragranza dei suoi profumi e nella decisa manifestazione del suo carattere. Servire in ampi calici, dove possa meglio esprimere i suoi aromi.

DATI TECNICI

Uvaggio

Merlot, Malvasia Nera, Massaretta, Canaiolo, Syrah.

Zona di produzione

Collina di Giucano, Regione Toscana

Superficie vigneto

1,5 Ha

Altitudine vigneto

300 - 400 m slm

Tipologia terreno

Friabile, ricco di scheletro con buona presenza di galestro e scisti

Sistema di allevamento

Guyot

Densità dei ceppi

5500 per Ha

Produzione per ettaro

65 Q.li

Resa uva in vino

50%

Età media delle viti

15 anni

Epoca della vendemmia

Fine settembre

Vinificazione

Macerazione sulle bucce per 8-10 giorni

Fermentazione alcolica

In acciaio a 22°-26°C

Fermentazione malolattica

Interamente svolta

Affinamento

6 mesi in tonneaux

Alcool svolto

13,5 %

Acidità totale

5,26 g/l

Estratto secco

30 g/l

pH

3,52

