

TOSCO

IL VINO	GRANDI VINI ITALIANI DA COLLEZIONE
Annate	2016 / 2018
Denominazione	IGT Toscana
Area di produzione	Confine tra le colline fiorentine e pisane - Regione Toscana
Tipo di bottiglia	Bordolese 750 e 1500 ML
Tipo di uva	Merlot – Petit Verdot
Area di piantagione	Gambassi
Composizione suolo	Marnoso, ricco di scheletro
Epoca di raccolta	alla fine di settembre
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con esecuzione di rimontaggi e delestage per ossigenare il mosto. Terminata la fermentazione, il vino viene trasferito in vasche di cemento dove rimane per tutto il periodo della fermentazione malo - lattica.
Affinamento	Per 36 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri. In bottiglia per almeno 10 / 12 mesi.
Caratteristiche	Vino di particolare eleganza con le caratteristiche dei grandi vini internazionali ai quali la Toscana dà carattere e prospettiva. Corposo ed elegante allo stesso tempo, mantiene le sue caratteristiche di struttura e intensità che gli conferiscono una brillante ed esclusiva longevità.
Gradazione	14,00% vol.
Acidità	5,00 g/l
Tonalità	Rosso rubino intenso
Percezioni olfattive	Note di piccoli frutti rossi, ciliegia e spezie scure
Percezioni gustative	Sorso pieno, appagante, tannino vellutato
Finale	Lunga persistenza e grandissima eleganza



CURIOSITA' E STORIA

Questo prestigioso vino incarna la cultura, le tradizioni e l'anima della campagna toscana dove viene prodotto con passione e competenza. La produzione è di una sola barrique per ogni anno, della quale otteniamo 260 bottiglie da 750 ml e 20 bottiglie magnum da 1500 ml, tutte numerate. Anno dopo anno, annata per annata, ogni acino prenderà colore fino alla decima annata, quando il grappolo sarà completo.