

MIOSOGNO 2015

Denominazione: IGT Toscana Rosso

Area di Produzione: Pian d'Artino - Saturnia

Vitigno: Alicante

Terreno: di medio impasto calcareo con argille nere, con presenza di ghiaia bianca.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 8000 piante per ettaro

Superficie complessiva: 1 ettaro

Resa media per pianta: 800 grammi

Produzione complessiva: 22 Hl

Periodo di vendemmia: dalla terza alla quarta decade di Settembre, si procede con raccolta manuale, trasferimento delle uve in cantina, diraspatura senza pigiatura degli acini, macerazione carbonica dell'uva a temperatura controllata di 8°/10° gradi, fermentazione in acciaio, macerazione sulle bucce per 20 giorni, maturazione in barriques per 12 mesi, trasferimento in acciaio inox per 2 mesi, imbottigliamento ed affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Alcool: 13% **Acidità totale:** 5,5% **Ph:** 3,5

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino scuro, aroma intenso ed ampio di frutti di bosco, spezie, macchia mediterranea, con note balsamiche e minerali. Al palato è caldo, morbido ed avvolgente, con tannini eleganti e setosi. Vino di corpo con finale lungo e persistente.

Si abbina alle grandi carni di selvaggina, ai tagli più pregiati ed in lunga cottura, formaggi stagionati.