



L'ERTA

SCHEDA VIGNETO

Territorio:	Toscana – colline a sud ovest di Firenze
Località:	frazione Vigliano - S. Martino alla Palma (FI)
Anno d'impianto del vigneto:	1993
Esposizione:	Ovest - Sud/Ovest
Terreno:	collinare, molto pendente, sassoso, ben drenato
Densità ceppi per ettaro:	4500
Allevamento:	cordone speronato
Produzione uva per pianta:	0,7/1,2 Kg.

SCHEDA TECNICA

Vendemmia 2004

Denominazione:	IGT Toscana
Uve:	Sangiovese Grosso 60% Cabernet Sauvignon 40%
Vinificazione:	macerazione di circa 23 giorni a contatto con le bucce con rimontaggi e dèlestage quotidiani fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 28°
Maturazione:	Sangiovese Grosso 12 mesi tonneau (500 lt.) 2° passaggio Cabernet Sauvignon 11 mesi in barrique (225 lt.) 1° e 2° passaggio
Affinamento:	10/12 mesi di affinamento in bottiglia
Gradazione alcolica:	13,8%

LA DEGUSTAZIONE

Austero, profondo, già a partire all'intenso colore granato dai riflessi rubino. Al naso regala complessi profumi di cuoio, tabacco, grafite, mirtillo e liquirizia, perfettamente fusi a note leggermente fumé. Bocca fresca, impeccabile, con perfetti tannini che accarezzano il palato ed una lunghissima chiusura dai toni speziati.

