



ROSSO VIGLIANO

SCHEDA VIGNETO

Territorio:	Toscana – colline a sud ovest di Firenze
Località:	frazione Vigliano – San Martino alla Palma (FI)
Anno d’impianto dei vigneti:	1998 2002
Esposizione:	Ovest – Sud/Ovest
Terreno:	collinare, molto pendente, sassoso, ben drenato
Densità ceppi per ettaro:	4500
Allevamento:	cordone speronato
Produzione uva per pianta:	1,8/2 Kg.

SCHEDA TECNICA

Vendemmia 2004

Denominazione:	IGT Toscana
Uve:	Sangiovese Grosso 85%, percentuali minori di Cabernet S. e Merlot
Vinificazione:	macerazione di 16 giorni a contatto con le bucce e con rimontaggi quotidiani fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Maturazione:	50% affinamento in solo acciaio per 8/10 mesi 25% 6 mesi in barrique 2°/3° passaggio 25% tonneau 2° passaggio
Affinamento:	6 mesi di affinamento in bottiglia
Gradazione alcolica:	13%

LA DEGUSTAZIONE

Fresco e vivo a partire dall'accattivante colore rubino, dotato di grande luminosità. Al naso bellissimi profumi di amarena, tabacco, terra, pepe nero, con una bocca fresca e coinvolgente, con tannini ben distribuiti ed una impeccabile coerenza con le sensazioni olfattive; poi un lungo finale dai ritorni fruttati.

