



Insidioso IGT Toscana Rosso

Annata: 2017

Zona di produzione: Castagneto Carducci, Bolgheri, Maremma-Toscana

Uve impiegate: 65% Merlot, 20% Syrah e Petit Verdot, 15% Cabernet Franc

Resa per ettaro: 80 q.li

Vinificazione:

La raccolta, manuale, delle uve è stata scalare in funzione della diversa epoca di maturazione dei diversi vitigni. All'arrivo in cantina ogni singolo lotto è stato vinificato separatamente e sono stati effettuati rimontaggi e delestage per regolare la perfetta estrazione durante la fermentazione, che si è protratta per un periodo di 25 giorni con temperature mai superiori ai 28 gradi.

Dopo la svinatura il vino ha svolto la malolattica in barriques nuove e di secondo passaggio e parte in vasche di cemento, dove hanno concluso il loro periodo di affinamento durato circa 10 mesi. Prima dell'imbottigliamento avviene l'assemblaggio dei vini, proseguito da un affinamento in bottiglia per altri ulteriori 6 mesi prima di entrare in commercio.

Grado alcolico: 13,5 % Vol.

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino, al naso frutta rossa, vaniglia, spezie dolci. Al palato molto invitante, morbido con un tannino ben integrato. Un vino intenso e ricco ma allo stesso tempo piacevolmente facile da bere.

Abbinamento:

Carni rosse grigliate, Fiorentina e pasta al ragù - ragù di cinghiale.