



Tenebroso IGT Toscana Rosso

Annata: 2016

Zona di produzione: tra la valle del fiume Sterza e quella del Cornia sopra Bolgheri, Maremma-Toscana

Uve impiegate: 65% Merlot, 17% Syrah e 4% Petit Verdot, 14% Cabernet Franc

Resa per ettaro: 70 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 delestaggi 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 16 mesi. Prima dell'imbottigliamento avviene l'assemblaggio dei vini, proseguito da un affinamento in bottiglia per altri ulteriori 10 mesi prima di entrare in commercio.

Grado alcolico: 15 % Vol.

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Colore intenso rubino, al naso presenta tipiche note di mora, violetta, integrate con eleganti note balsamiche e speziate. In bocca è concentrato, strutturato e morbido allo stesso tempo, molto avvolgente ma con un grande finezza, vibrante tannicità e dolce frutto.

Abbinamento:

Carni rosse come arrostiti, di lunga cottura, grigliate, volatili e formaggi stagionati.