

Perolla Rosso Toscana Igt

CARATTERISTICHE ANNATA

L'annata 2015 sarà ricordata come una delle più calde degli ultimi anni; ad un inverno e una primavera miti e con piogge regolari, è succeduta un'estate calda e avara di precipitazioni. Dal punto di vista produttivo il buon andamento climatico ha consentito una vendemmia di buona quantità e di qualità eccellente, con maturazione fenolica perfetta su tutti i vigneti, a garanzia di vini adatti ad un lungo invecchiamento.

UVAGGIO

Merlot 50% Cabernet Sauvignon 20% Cilieggiolo 20% Sangiovese 10%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione a contatto con le bucce per 9 giorni a una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica e breve affinamento in vasche d'acciaio.

BOTTIGLIE PRODOTTE

24.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 - 16 °C

ALCOL

12,7% Vol

INVECCHIAMENTO

5-6-anni

ACIDITA' TOTALE 5,3 g/l **RESIDUO ZUCCHERINO** 0,5 g/l



NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI Colore rosso rubino, giovane ma intenso. Al naso è fresco con toni predominanti di lamponi, ciliegia e lavanda. In bocca piacevole e armonioso. Primi piatti, carni bianche e secondi leggeri. Ottimo anche con zuppe di pesce.

Perolla Rosso Toscana Igt

CARATTERISTICHE ANNATA

Una delle annate con andamento climatico più peculiare del decennio: -inverno decisamente caldo e piovoso e temperature nella media in primavera, con piogge non eccessive; i mesi di luglio e agosto sono invece stati un po' più freschi del solito con frequenti rovesci pomeridiani, mentre il mese di ottobre, con giornate ventilate e temperature gradevoli, ha consentito un regolare svolgimento della vendemmia.

UVAGGIO

Merlot 50% Cabernet Sauvignon 20% Cilieggiolo 20% Sangiovese 10%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione a contatto con le bucce per 9 giorni a una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica e breve affinamento in vasche d'acciaio.

BOTTIGLIE PRODOTTE

25.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 - 16 °C

ALCOL

12,5% Vol

INVECCHIAMENTO

5-6- anni

ACIDITA' TOTALE 5,5 g/l **RESIDUO ZUCCHERINO** inf 0,5 g/l



NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI Colore rosso rubino, giovane ma intenso. Al naso è fresco con toni predominanti di lamponi, ciliegia e lavanda. In bocca piacevole e armonioso. Primi piatti, carni bianche e secondi leggeri. Ottimo anche con zuppe di pesce.