ROSSO DI TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ANNATA 2014 VINTAGE

TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO

CELESTINO PECCI

ROSSO DI TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ANNATA 2014 VINTAGE

Uve: Sangiovese in purezza

Terreno vitato:
Esposizione: Sud/Sud-Ovest Altitudine: 350 m s.l.m.
Tipologia: Terreno di medio impasto leggermente argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.
Resa media:
60 q per ettaro, stessa selezione uva Brunello di Montalcino.
Vendemmia: Manuale in cassette.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione alcolica 28/30°C, 12 giorni di macerazione sulle bucce.

Maturazione: Affinamento in legno per 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese (225 l e 500 l).
Affinamento in bottiglia: Almeno 6 mesi.

Note degustative:
Rosso rubino intenso. Olfatto ampio ed elegante, frutto ottimamente integrato alle note calde del legno piccolo utilizzato per l' affinamento. Molto robusto e strutturato, risulta armonico nel suo insieme e l'ottima trama di tannino lo rende gradevolmente persistente.

Abbinamenti:
Ottimo punto d'incontro tra la freschezza di un Rosso d. M. e l'eleganza di Brunello, si sposa con molti piatti della cucina valdorciana, ilcinese e amiatina: paste lunghe con sughi di carni e funghi, arrosti misti di selvaggina e piccoli pennuti, zuppe e formaggi stagionati.

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Formati: Bottiglia da 750 ml e magnum da 1.5 l (se disponibili)

Packaging:
Astuccio singolo, cassetta di legno e cartone da 6 bottiglie.

Duemilaquattordici: un'annata certamente non facile, le uve hanno richiesto selezione e pazienza e hanno premiato chi ha saputo attendere il momento della vendemmia.

TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO