
Atunis 2018 Rosso

Indicazione Geografica Tipica – Toscana

<i>Zona di produzione:</i>	<i>Nella zona collinare che da Massa Marittima scende verso il mare Tirreno con esposizione sud – sud ovest Massa Marittima (GR), Toscana, Italia</i>
<i>Tipologia di terreno:</i>	<i>Terreno argilloso, calcareo e ricco di scheletro</i>
<i>Uve:</i>	<i>100% Merlot</i>
<i>Tecnica di Produzione:</i>	<i>Raccolta a mano in cassette, fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento in barrique per un periodo di 18 mesi</i>
<i>Analisi:</i>	<i>Alcool 14,5% Acidità totale 5,0 g/l</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>Cordone speronato</i>
<i>Densità di impianto:</i>	<i>5300 piante per ettaro</i>
<i>Resa per ettaro:</i>	<i>60/70 quintali di uva</i>
 Caratteristiche	
<i>Colore:</i>	<i>Tonalità rosso violacea particolarmente intensa</i>
<i>Profumo:</i>	<i>Intenso, con note di frutta matura a polpa rossa che si amalgama perfettamente con le note balsamiche della barriques.</i>
<i>Sapore:</i>	<i>Notevole struttura, pienezza e persistenza aromatica che lo rendono particolarmente morbido, e che gli conferiscono un grande equilibrio</i>
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	<i>Si abbina con piatti di notevole struttura, come carni rosse brasate, selvaggina, e con formaggi stagionati.</i>
<i>Temperatura di servizio:</i>	<i>16° / 18°</i>
<i>In cantina:</i>	<i>Conservare coricato, in locale fresco e buio</i>

