
Crebesco 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>40% Sangiovese, 40% Merlot e 20% Syrah</i>
<i>Tecnica di Produzione:</i>	<i>Raccolta a mano in cassette. Per quanto riguarda il Sangiovese e il Syrah, appassimento all'aria delle uve. Fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento in barrique per un periodo di 24 mesi</i>
<i>Analisi:</i>	<i>Alcool 15 % Acidità totale 4,4 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>Il Crebesco si presenta con un rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, con marcati riflessi violacei.</i>
<i>Profumo:</i>	<i>Al naso ha un grande panorama aromatico che spazia dal fruttato maturo allo speziato, perfettamente integrato con le note dolci della barriques.</i>
<i>Sapore:</i>	<i>Il vino, oltre ad essere persistente, ha un ottima struttura e una perfetta armonia.</i>
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	<i>Si abbina con selvaggina o formaggi stagionati, ma è anche un perfetto vino da meditazione.</i>
<i>Temperatura di servizio:</i>	<i>16° / 18°</i>
<i>In cantina:</i>	<i>Conservare coricato, in locale fresco e buio</i>

