
VIVOLI

DOC Maremma Toscana

2018 Rosso

Denominazione di origine controllata

<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% Sangiovese</i>
<i>Tecnica di Produzione:</i>	<i>Raccolta a mano in cassette, fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento in botte da 25HL 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>Rosso rubino particolarmente intenso Al naso intenso, persistente e franco. Sviluppa note di frutta rossa matura con note di vaniglia dovute all'affinamento in botti di legno da 25 HL.</i>
<i>Profumo:</i>	<i>Pieno, equilibrato e persistente, con un legno fine e ben integrato..</i>
<i>Sapore:</i>	<i>Si abbina perfettamente con i primi piatti in salsa rossa, elegante con secondi di carne alla brace o grigliata e con la cacciagione. Accompagna elegantemente formaggi di media e forte stagionatura.</i>
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	
<i>Temperatura di servizio:</i>	<i>16° / 18°</i>
<i>In cantina:</i>	<i>Conservare coricato, in locale fresco e buio</i>

