

CANTAGALLO

Annata: 2013

Nome del vino: Gioveto igt Cantagallo

Zona di produzione: Capraia e Limite.

Clima: Temperato.

Terreno: Galestroso medio impasto.

Altitudine: 250 / 400 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato / Guyot.

Uvaggio: 60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Syrah.

Resa per ettaro: 45 q.li

Età media delle viti: 30 anni

Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata con malolattica e affinamento in barriques nuove per circa 12 mesi.

Affinamento: In bottiglia per circa 12 mesi.

Colore: Rubino intenso con riflessi granati.

Profumo: Intenso con sensazioni di frutti di bosco a bacca rossa, piacevole nota di tabacco e spezie.

Sapore: Attacco morbido, fine, persistente ed elegante, con sentori di frutti rossi di sottobosco e spezie. Tannini presenti, eleganti e maturi.

Gradazione alcolica: 14%

Abbinamenti: si accompagna ad arrostiti e carne alla griglia, selvaggina e formaggi saporiti.

Servizio: Servire a 18°C in calici da rossi.

Imballo: da 6 bottiglie dim. 31x26,2x16,5h. cm
Peso 7,2 kg.

