



VAL DI TORO

Rosso Ribelle

Sangiovese

DOC MAREMMA
TOSCANA

SCHEDA TECNICA

Rosso Ribelle Sangiovese

DOC MAREMMA TOSCANA



PRODUTTORE	Val di Toro
PROVENIENZA	Toscana
DENOMINAZIONE	DOC Maremma Toscana
BOTTIGLIE PRODOTTE	20000
UVAGGIO	100% Sangiovese
CATEGORIA	Vino Rosso
TIPOLOGIA	Fermo secco
COLORE	Rosso rubino intenso
SAPORE	Frutti di bosco, vaniglia
SERVIRE A	18-20°
ALCOL	13%
FORMATO	0,75 l
AFFINAMENTO	3 mesi in tonneaux
DECANTAZIONE	1 ora
ABBINAMENTI	Primi piatti a base di carne, cacciagione
INFORMAZIONI GENERALI	Contiene solfiti

Note _____ /100

Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano, selezionata su un tavolo di cernita vibrante e subito pigiadiraspata tenendola a temperatura di circa 18°C. Durante la macerazione, che avviene in vasche di cemento termocondizionate, vengono eseguiti rimontaggi giornalieri e un delestage di circa 20 giorni per aumentare l'estrazione. Segue la svinatura, la pressatura soffice delle vinacce e un primo travaso. Il vino svolge la malolattica nelle vasche di cemento vetrificate dove viene anche lasciato in parte ad invecchiare. Circa la metà viene trasferito in tonneaux di rovere da 500 litri di secondo passaggio per 3 mesi.

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso. Profilo olfattivo piacevolmente elegante, con sentori di frutti di bosco, mora e ribes su tutti, accompagnati da una leggera nota speziata con sfumature di vaniglia. Un vino giovane e versatile, caratterizzato da un tannino delicato e una vivace freschezza, piacevolissima espressione del Sangiovese di Maremma.