



VAL DI TORO

# Val di Toro

DOC MAREMMA  
TOSCANA

**SCHEDA TECNICA**

# Val di Toro

DOC MAREMMA TOSCANA



## Vinificazione

L'uva viene pigiadiraspata in condizioni di temperatura inferiori a 18°C e fermentata in vasche di cemento vetrificato termocondizionate. Dopo l'innesco della fermentazione, la temperatura viene fatta montare a poco a poco, fino ad un massimo di 28°C verso la fine del processo fermentativo. La macerazione viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e delestage della durata di circa 20 giorni. Dopo la svinatura, la pressatura soffice delle vinacce e un primo travaso, il vino svolge la fermentazione manolattica nelle vasche di cemento, quindi viene passato in barriques di rovere francese di secondo passaggio. L'affinamento in legno dura circa 24 mesi e, dopo la fase di imbottigliamento, altri 12 mesi in bottiglia.

## Note di degustazione

Alla vista si presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso dominano profumi fruttati di mora e mirtillo, ai quali si accompagnano fini sentori speziati di liquirizia, vaniglia e pepe nero. Un vino di grande struttura e pienezza con ingresso fresco, morbido e vellutato, finale sapido e piacevolmente persistente. La ricchezza di tannini e la buona acidità ne garantiscono una spiccata attitudine ad invecchiare e ad esaltarsi in bottiglia. Ideale con cacciagione e piatti a base di carne rossa.

PRODUTTORE	Val di Toro
PROVENIENZA	Toscana
DENOMINAZIONE	DOC Maremma Toscana
BOTTIGLIE PRODOTTE	10000
UVAGGIO	90% Sangiovese 10% Montepulciano
CATEGORIA	Vino Rosso
TIPOLOGIA	Fermo secco
COLORE	Rosso rubino intenso con riflessi violacei
SAPORE	Mora, mirtillo e vaniglia
SERVIRE A	18-20°
ALCOL	14,50% VOL
FORMATO	0,75 l
AFFINAMENTO	24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia
DECANTAZIONE	2 ore
ABBINAMENTI	Cinghiale in umido
INFORMAZIONI GENERALI	Contiene solfiti

Note \_\_\_\_\_ /100