IGT TOSCANA ROSSO

TÈMPRA 2022

QUANDO GLI INTRECCI E LE DINAMICHE DELLA STORIA CONTRIBUISCONO A PLASMARE L'IDENTITÀ DEL VINO E DEL TERRITORIO.

UVAGGIO
Sangiovese, Tempranillo

VINO BIOLOGICO
Il vino è certificato biologico.

PROVENIENZA DELLE UVE
Vigna delle Due Madri.
Porzione di vigna centenaria allevata a cordone speronato. Terreni di medio impasto, silicei con buona drenabilità.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale in piccole cassette forate, ultima decade di Agosto.

VINIFICAZIONE
Le uve una volta trasportate nella nostra cantina vengono diraspate e pigiate in modo estremamente **soffice** senza schiacciamento degli acini. La fermentazione avviene esclusivamente tramite **lieviti spontanei**, in serbatoi di acciaio dove il mosto resta in macerazione per 10 giorni. Dopo una pressatura estremamente soffice **non superiore a 1** bar con una pressa pneumatica a membrana centrale, il vino riposa qualche tempo nei serbatoi in muratura, **poi affinato 9 mesi in barriques/ tonneaux**, quindi assemblato in acciaio prima dell'imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE
Si presenta con un colore rosso rubino intenso e profondo, con una buona complessità al naso, in particolare note di frutta matura come ciliegie nere, prugne, e fragole, mescolate a sentori di spezie, tabacco, con una delicata sfumatura di cuoio e sottofondo balsamico e floreale di rosa selvatica. Al gusto si presenta elegante, di medio corpo, con tannini setosi. Al primo assaggio non sembra particolarmente intenso, ma al secondo rivela una bella complessità piena e avvolgente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
La versatilità e la complessità del vino lo rendono adatto a una vasta gamma di piatti e occasioni. Possiamo abbinarlo con: 1) carni rosse arrostite o grigliate: in particolare carni rosse come filetto di manzo, costate, agnello o cinghiale; 2) Interessante anche con carni bianche come lepre o anatra; formaggi semi-stagionati e affettati (la loro salinità e la loro complessità si sposano bene con il vino; 3) piatti a base di funghi come risotti o tagliatelle, le note terrose del vino si armonizzano bene con i sapori dei funghi; 4) con piatti più leggeri, consideriamo un'insalata magari con noci e formaggio di capra.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
Può essere apprezzato fin da subito, ma ha un potenziale di invecchiamento di almeno **2 - 4 anni.**

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18°- 20° C

GRADAZIONE ALCOLICA
13,00%