

LODANO ROSSO

Toscana Rosso Indicazione Geografica Tipica



*Un equilibrio armonico tra due uve eccellenti come Merlot e Petit Verdot. Questo in sintesi il biglietto da visita del Lodano Rosso, vino intenso, piacevole e di grande bevibilità.
Un modo per scoprire il territorio unico di Tua Rita*



Area di produzione: Alta Maremma, zona delle Colline Metallifere

Denominazione: IGT Toscana Bianco

Prima annata prodotta: 2017

Cépages: 60% Petit Verdot, 40% Merlot

Densità di impianto: 8.500 ceppi/ha

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia del terreno: argilloso con medio-alta presenza di scheletro, ricco di minerali e di marmo rosa, roccia basica presente nei nostri suoli

Condizione agronomica dei vigneti: lotta integrata

Raccolta: a mano in cassette da 15Kg

Vendemmia: 2° settimana di settembre

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata, 10 giorni di fermentazione, 25 giorni di macerazione post fermentativa

Affinamento: circa 18 mesi in barrique di legno francese nuovo e di secondo passaggio

Produzione media: 3.000 bottiglie

Temperatura di servizio: 15-18°C

Profilo: caratterizza questo vino un bellissimo colore rosso rubino intenso. Al naso frutta a polpa scura matura, note vegetali e di sottobosco con sfumature floreali. Vigoroso e complesso al palato, con tannini maturi e perfettamente integrati impreziositi da note di frutti con sentori di ribes nero matura e note balsamiche. La chiusura è lunga con una leggera sapidità

Abbinamenti: arrostiti, brasati, cacciagione, carne alla griglia, primi con sughi di carne, formaggi media stagionatura

