

TUA RITA

# PERLATO DEL BOSCO ROSSO

Toscana Sangiovese Indicazione Geografica Tipica



*L'interpretazione del Sangiovese in purezza di Tua Rita. Nel 2003 viene piantato un vigneto con un clone selezionato per meglio adattarsi al clima siccitoso e alle calde temperature estive della costa toscana. Nel 2011 la prima vendemmia con uve provenienti unicamente da questo vigneto.*

*L'attesa è lunga ma il gioco è fatto: il clone, i terreni e le particolari condizioni pedo-climatiche esprimono tutta la potenza del Sangiovese in una declinazione di grande suggestione. Un vino che sorprende.*



**Area di produzione:** Alta Maremma, zona delle Colline Metallifere

**Denominazione:** IGT Toscana Sangiovese

**Prima annata prodotta:** 1992

**Cépages:** 100% Sangiovese

**Densità di impianto:** 5.000-9.000 ceppi/ha

**Sistema di allevamento:** cordone speronato e guyot

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

**Conduzione agronomica dei vigneti:** lotta integrata

**Raccolta:** a mano in cassette da 15Kg

**Vendemmia:** 1°-2° settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione in cemento a temperatura controllata, 15 giorni di macerazione post fermentativa

**Affinamento:** in botti di rovere francese da 23/hl

**Produzione media:** 40.000 bottiglie

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Profilo:** colore rosso rubino intenso. Al naso frutta a polpa scura, matura, con note vegetali, sentori di sottobosco e sfumature floreali. Al palato spicca il tannino elegante impreziosito da toni balsamici. La persistenza è lunga con una chiusura leggermente sapida

**Abbinamenti:** carne arrosoto, selvaggia, pasta con sugo di carne, Pecorino Toscano, risotto allo zafferano, carni rosse importanti come la fiorentina

