FLORENZIA

V23096075

Rosso IGT Toscana - cl 75

La IGT Toscana nasce nel 1995 e comprende le province di Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato e Siena. Prende il nome della terra in cui si estende, la Toscana, una delle regioni simbolo dell'enologia italiana. Un territorio dalla grande vocazione vitivinicola e dalla tradizione millenaria, famoso per la produzione di importanti vini rossi, ma anche di interessanti vini bianchi. È in queste aree che, dall'unione di un vitigno autoctono e di vitigni internazionali, nasce il Florenzia Bottega, un vino robusto, di grande carattere e personalità.

Area di Produzione: Toscana
Vitigno: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Piante per Ettaro: 4000-4500
Sistema di Allevamento: Cordone speronato
Vendemmia: Tra metà settembre e metà ottobre
Resa per Ettaro: 50 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

> Le uve utilizzate per la produzione di questo vino provengono da una zona collinare caratterizzata da terreni calcareo-argillosi, con buona presenza di scheletro, generalmente non troppo profondi.
> Il clima è di tipo continentale. Gli inverni sono freddi ma non eccessivamente rigidi, mentre le estati possono essere calde e siccitose.
> Le notevoli escursioni termiche giorno/notte, dovute alla conformazione collinare, conferiscono al vino eleganza e idonei valori di acidità. I vigneti, inoltre, godono di ventilazione che riduce il rischio di malattie e di una maturazione troppo accelerata.
> Queste caratteristiche, rendono questa area particolarmente vocata alla produzione di vini rossi di qualità.

Processo Produttivo

Le uve vengono vendemmiate manualmente tra la metà di settembre e la metà di ottobre. Dopo essere state sottoposte a diraspatura e delicata pigiatura, si avvia la fermentazione alcolica. I rimontaggi giornalieri, che consistono nel bagnare il cappello di vinacce, che a causa della CO_2 sale in cima alla vasca, permettono una migliore e maggiore estrazione dei composti presenti nelle bucce, una aerazione del mosto che favorisce la moltiplicazione dei lieviti e una diminuzione della temperatura del mosto in fermentazione. Il processo di fermentazione avviene in vasche di acciaio, con macerazione sulle bucce di circa 15 giorni, a una temperatura di 23-25 gradi, che favorisce l'estrazione dei tannini che verranno poi affinati grazie alla maturazione in legno.
Dopo aver separato le bucce, per mezzo di una pressatura soffice, si procede alla fermentazione malolattica (che riduce l'acidità, rendendo il vino più morbido e i suoi aromi più complessi) e all'affinamento in barriques di rovere francese. Il legno, essendo un materiale poroso, consente il passaggio dell'ossigeno e dunque una «ossidazione

controllata», che ammorbidisce i tannini, conferendo al vino un carattere più rotondo e induce una stabilizzazione del colore. Il processo di maturazione del vino si protrae in legno per almeno 18 mesi, e in acciaio per il periodo successivo. Al termine, il vino viene imbottigliato e, dopo un periodo di affinamento in bottiglia, è pronto per essere servito e degustato.

Caratteristiche Organolettiche:
Colore e Aspetto: Rosso rubino carico con sfumature granate.
Olfatto: Intenso e caratteristico, al naso presenta un bouquet con aromi spiccati di frutti a bacca rossa e nera, piacevoli e delicate note speziate, e un elegante sentore di viola nel finale.
Gusto: Vibrante, fresco e piacevolmente rotondo, presenta un tannino morbido, non aggressivo, e una buona persistenza in chiusura.

Caratteristiche Chimiche:
Alcol % vol: 14%
Zuccheri, g/l: 2-3
Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 16-18 °C
Abbinamenti: Si abbina particolarmente bene con gli affettati (in particolare quelli tipici toscani), i primi piatti con sughi a base di carne, gli arrosti, la selvaggina arrosto e con i formaggi dal sapore deciso.

Da consumare preferibilmente: Entro 36 mesi.

Bicchiere Consigliato: Ballon.

Premi

Silver Medal - Mundus Vini - DE (2019) - VTG 2013

BOTTEGA SpA

BOTTEGA S.P.A.
Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2
31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)
Tel. (+39) 0438.4067 - Fax (+39) 0438.401006
info@bottegaspa.com - www.bottegaspa.com