



V83392075

## Rosso IGT Toscana - cl 75

La tenuta Domus Vitae, situata a Montalcino, nella parte sud-ovest della denominazione, in prossimità del borgo di Camigliano, conta 83 ettari, di cui 13 coltivati a vigneto e 70 boschivi. Questi ultimi determinano un microclima particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. All'interno di un cassero senese dell'800 trova spazio la cantina destinata alla vinificazione e alla maturazione dei vini del territorio. La IGT Toscana nasce nel 1995 e prende il nome della terra in cui si estende, la Toscana, territorio dalla grande vocazione vitivinicola e uno tra quelli più simbolici dell'enologia italiana. Nasce così il Rosso IGT Toscana Domus Vitae, dall'unione di un vitigno autoctono e di vitigni internazionali, un vino robusto, di grande carattere e personalità.

**Area di Produzione:** Toscana

**Vitigno:** Sangiovese, Cabernet, Petit Verdot

**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 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 CO2 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 6 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, a seguire note di tostatura e spezie, in particolare pepe nero.

**Gusto:** Caldo, avvolgente, secco, caratterizzato da un tannino maturo e vellutato, una buona persistenza e un retrogusto con chiusura balsamica.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 13,5%

**Zuccheri, g/l:** 2-3

**Acidità, g/l:** 5,00-6,50

**Temperatura di Servizio:** 16-18 °C

**Abbinamenti:** Ottimo abbinato a primi piatti tipici della tradizione toscana come la zuppa di legumi e i picci all'aglione. Perfetto con un brasato di manzo e della carne alla griglia.

**Da consumare preferibilmente:** 36 months.



**Bicchieri Consigliato:** Balloon.