

# SCHEDA TECNICA

## N'ANTIA Toscana Rosso IGT

**Annata:** 2021

**Tipologia:** Rosso

**Qualificazione:** Toscana Rosso IGT

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.

**Produzione:** 7.000 bottiglie.

**Zona di produzione:** Terricciola (PI)

**Produzione per ettaro:** 55 quintali

**Esposizione e altitudine:** est - 250 slm

**Terreno:** franco-argilloso.

**Anno d'impianto:** 1994

**Vendemmia:** terza decade di settembre.

**Densità piante:** 5.000 piante per ha.

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato

**Vinificazione e affinamento:** botti di rovere francese da 225l per 15 mesi.

**Gradazione alcolica:** 14,5 °C

**Tenore zuccherino:** <0,5 g/l

**Acidità Totale:** 5,30

**PH:** 3,40

**Note di degustazione:** Di colore rosso rubino profondo. Ampio e complesso al naso dove spezie e toni balsamici integrano una bella base di frutta matura, con lievi note di ribes, tabacco e vaniglia. Palato intenso. Al gusto si presenta ampio, morbido e carnoso con un finale lungo e gradevolissimo.

**Abbinamenti consigliati:** Ideale con piatti a base di carne, arrostiti e selvaggina. Ottimo abbinamento con formaggi stagionati ed erborinati, primi piatti a base di carne, zuppe tipiche toscane.

**Temperatura di servizio:** 18 °C



**BADIA DI MORRONA**