

SCHEDA TECNICA

TANETO

Toscana Rosso IGT



Annata: 2023

Tipologia: Rosso

Qualificazione: Toscana Rosso IGT

Vitigno: Syrah 50%, Sangiovese 25% e Merlot 25%.

Produzione: 20.000 bottiglie.

Zona di produzione: Terricciola (PI)

Produzione per ettaro: 85 quintali

Esposizione e altitudine: sud/est - 200slm

Terreno: argillo-sabbioso.

Anno d'impianto: 2002

Vendemmia: seconda decade di settembre.

Densità piante: 5.600 piante per ha.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Vinificazione e affinamento: botti di rovere francese da 225l per 12 mesi.

Gradazione alcolica: 13,50 °C

Tenore zuccherino: <0,5 g/l

Acidità Totale: 5,24

PH: 3,55

Note di degustazione: Di colore intenso, al naso evidenzia delicate note di cannella, cacao e pepe nero. In bocca è morbido e suadente, con una scorrevolezza vellutata. Il finale è lungo e si sviluppa su piacevoli note calde e avvolgenti.

Abbinamenti consigliati: Ideale per accompagnare tutti i piatti più elaborati della grande tradizione toscana. Arrosti, selvaggina, primi piatti di carne, formaggi stagionati ed erborinati.

Temperatura di servizio: 18 °C



BADIA DI MORRONA