

Daniello Tenuta Trecciano

Rosso di Toscana IGT



Produit en France

Cépages Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Syrah

Caractéristiques du vignoble
vignobles situés au milieu des collines du Chianti, très bien exposés et plantés sur des sols moyennement compacts, constitués principalement de limon, d'argile et de sable argileux

Système de formation cordon espalier

Grade alcoolique 14 % vol.

À quoi cela ressemble-t-il

Rouge rubis très intense et brillant, tirant sur le grenat avec le vieillissement.

Arômes

Intense et persistant avec des notes de groseille, de violette, de vanille et d'aubépine.

Le goût

Un rouge velouté et élégant où le cassis, la confiture de mûres et les épices douces se mêlent harmonieusement à une texture essentielle d'épices douces se fondent harmonieusement sur une texture essentielle.
 tannins très fins et bien intégrés. Un vin de style international dans lequel le Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Syrah apportent des notes d'épices, de sous-bois et une agréable minéralité d'épices, de sous-bois et d'une agréable minéralité. Finale persistante sur le fruit et une et une grande fraîcheur.

Ce qui va avec

Il se marie très bien avec des plats importants de viande rouge et de gibier, ainsi qu'avec des fromages moyens et mûrs, le gibier, ainsi que les fromages moyens et affinés.

Vinification

Vendanges manuelles, égrappage et foulage des raisins, puis fermentation avec ajout de levures sélectionnées dans des cuves en acier.
 fermentation avec l'ajout de levures sélectionnées dans des cuves en acier avec
 pendant 15 jours à une température contrôlée de 26-28° ; macération du moût sur le marc pendant 26-28° ; macération du moût sur le marc pendant 10 jours supplémentaires pour
 pour optimiser la phase d'extraction.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Élevage

Un séjour moyen de 18 mois en fûts de chêne français précède un vieillissement en bouteille d'au moins 6 mois. au moins 6 mois.

Conservation

Adapté au vieillissement prolongé