

Daniello Tenuta Trecciano

Rosso di Toscana IGT



Prodotto in Italia

Vitigno	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah
---------	--

Caratteristiche dei vigneti

Vigneti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti, costituiti prevalentemente da limo argilloso

Sistema di allevamento	Controspalliera a cordone speronato
------------------------	-------------------------------------

Grado alcolico	14 % vol.
----------------	-----------

Come appare

Rosso rubino molto intenso e brillante, tendente al granato con
l'invecchiamento.

Aromi

Intenso e persistente con sentori di ribes, violetta, vaniglia e biancospino.

Sapore

Rosso vellutato ed elegante in cui il ribes nero, la confettura di mora e una
dolce speziatura si fondono armoniosamente su una texture essenziale, dai
tannini molto fini e ben integrati. Vino di stile internazionale in cui il
Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc ed il Syrah regalano note di spezie,
sottobosco e una piacevole mineralità. Chiusura persistente di frutta e
ampia freschezza.

Con cosa si abbina

Trova ottimo accostamento con piatti di carni rosse importanti e
selvaggina, nonché a formaggi di media e lunga stagionatura.

Vinificazione

Vendemmia manuale: diraspa pigiatura delle uve e successiva fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati in tini d'acciaio a cappello galleggiante con durata di 15 giorni a una temperatura controllata di 26-28°; macerazione del mosto sulle vinacce per ulteriori 10 giorni per ottimizzare la fase di estrazione.
Prodotto in Italia

Affinamento

Una permanenza media di 18 mesi in Barriques di rovere francese precede l'imbottigliamento, a cui segue l'affinamento in bottiglia per una durata non inferiore ai 6 mesi.

Conservazione

Adatto a lungo invecchiamento