



GRANATO DEL CORVO

Toscana Rosso IGT



Denominazione	Toscana Rosso IGT
Tipo di Vino	Rosso
Produzione	77 Bottiglie
Vendemmia	2020
Formato	750ml
Gradazione Alcolica	14%

Uve	In prevalenza Alicante, San Giovese ed Aleatico
Terreni	Terreni terrazzati, sabbioso-quarzoso
Pendenza	Dal 25 al 90%
Vigne	Località Corvo e Fontuccia
Metodo di Coltivazione	Alberello
Età della Vigna	7-15 anni
Resa	14 quintali/ettaro

Vinificazione, Maturazione, Affinamento	Tutte le lavorazioni vengono fatte a temperatura ambiente di cantina. Le uve, previa pigiadiraspatura, macerano con le bucce per 4-5 giorni in serbatoi di acciaio inox. Fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti. Terminata la macerazione, la fermentazione prosegue in serbatoi di acciaio o damigiane di vetro dove poi il vino proseguirà l'affinamento per circa 18 mesi.
--	--

Degustazione	Il colore è rosso rubino tendente al violaceo. All'olfatto è intenso, fruttato fresco (lamponi, more, ribes nero, ciliegie), con leggera nota di sottobosco erbacea; al gusto è morbido, vellutato, giustamente tannico, di buon equilibrio ed intensità. Chiusura persistente.
---------------------	---

Modo di Servizio	Servire a 16-18°, stappando la bottiglia almeno 30 minuti prima della mescita.
-------------------------	--