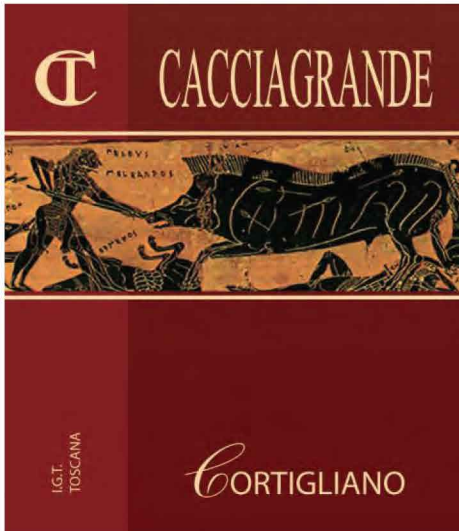




CACCIAGRANDE



## CORTIGLIANO - IGT TOSCANA ROSSO

- **Vigneti:** Cacciagrande
- **Altitudine:** 50-100 metri s.l.m.
- **Forma di allevamento:** cordone speronato (h 60 cm)
- **Uvaggio:** Sangiovese 60% Petit Verdot 20% Syrah 20%
- **Densità media per ettaro:** 5.000 piante
- **Produzione media per pianta:** 1200 grammi
- **Resa:** uva 60 q.li/Ha; vino 42 hl/Ha
- **Produzione media annua:** circa 30.000 bottiglie
- **Terreni:** prevalentemente sabbiosi-limosi, abbastanza ricchi di scheletro
- **Epoca di raccolta:** dal 01/09 al 01/10 circa
- **Fermentazione alcolica e macerazione:** fermentini in acciaio inox a temperatura controllata (28C°) 20-30 giorni
- **Fermentazione malolattica e maturazione:** Barriques (225 lt.) in rovere francese di Allier media tostatura, circa 3-4 mesi
- **Affinamento:** circa 3 mesi in bottiglia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** rosso rubino carico con riflessi violacei.

**Profumo:** intenso ed elegante con ampie note di frutta rossa, confettura e lievi speziature.

**Sapore:** fine ed elegante, persistente nelle sue note fruttate e ricco di tannini levigati ed avvolgenti.

**Consigli del produttore:** per le sue caratteristiche questo vino si sposa squisitamente con primi e secondi piatti a base di carne e formaggi.

**Nota di servizio:** servire alla temperatura di 16 – 18 C° nel calice da rosso.