Rossole

Toscana IGT 2012

Borgo Salcetino

Il Rossole Toscana Igt prodotto dall'azienda Borgo Salcetino è uno dei rossi più apprezzati di Toscana. Frutto di Sangiovese e Merlot nasce a Radda di Chianti, un piccolo comune della provincia senese dove i terreni, argillosi e ben esposti al sole, riescono a regalare una buona struttura e un'ottima persistenza a questo vino.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Toscana
Denominazione	IGT
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Radda in Chianti
Vitigno	Sangiovese 70% ;Merlot 30%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso granato
Gusto	Di grande struttura, presenta tannini morbidi ed una buona persistenza
Profumo	Al naso si presenta intenso, con sentori di frutti di bosco e amarena
Abbinamenti	Primi con ragù, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di carni rosse, antipasti di salumi, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16-18°C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Argilla, limo, sabbia
Allevamento	Cordone speronato
Densità impianto	7.300 ceppi per ettaro
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Diraspatura soffice . La fermentazione ha una durata di ventuno giorni sulle bucce ed avviene ad una temperatura controllata di 23°C; fa quindi seguito la fermentazione malolattica che si verifica per la totalità del mosto in barrique
Maturazione	Seguono dodici mesi di maturazione in barrique alla temperatura costante di 16°C.
Affinamento	A lungo in bottiglia