



# Pergolaia

Toscana IGT 2010

**Caiarossa**

---

È il Sangiovese il vitigno che modella con classico accento toscano il Toscana Igt Pergolaia (vino biodinamico) Caiarossa e la sua sapida eleganza: bouquet intenso, corpo morbido ed avvolgente, tannini dolci, bella profondità. Una combinazione eccellente tra Sangiovese tradizionale e le tipiche varietà di Bordeaux. Il risultato è un vino espressivo e complesso di grande finezza. Decisamente un vino dal grande invecchiamento.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Toscana
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2010
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Podere Serra all'olio, Podere
<b>Certificazione</b>	Biodinamico
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 80% ;Cabernet Franc 8% ;Cabernet Sauvignon 7% ;Merlot 5%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso
<b>Gusto</b>	In bocca si offre di struttura solida ma non debordante, giocata sulla bevibilità e l'eleganza, c'è un bel ritorno fruttato di ciliegia, lampone, marasca, ottimo apporto di sapidità e finale di quelli che ti convincono sulla necessità di averne a disposiz
<b>Profumo</b>	Molto gradevole al naso, floreale di viola, terroso, sfumature pepate, coriandolo, timo, venature balsamiche e leggermente vegetali, fruttato di ribes rosso e lamponi
<b>Abbinamenti</b>	Zuppe di carni rosse, primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina
<b>Temperatura di servizio</b>	18°- 19°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Epoca vendemmia</b>	Settembre
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce: 15-25 giorni. Fermentazione alcolica: in tini da 50 ettolitri (soltanto lieviti indigeni) controllo della temperatura max. 28°C.
<b>Maturazione</b>	Rimontaggi o rottura manuale del cappello due volte al giorno durante la fermentazione alcolica (7/10 giorni), successivamente si effettua una volta al giorno fino a fine macerazione. La fermentazione malolattica avviene in tini di cemento e botti di legno
<b>Affinamento</b>	Principalmente in vecchi tonneaux da 500L per 12/14

mesi e poi altri 10 mesi in vasche di cemento o botti da 25HL.