

Il Nero di Casanova

indicazione geografica tipica

2019

Denominazione

Denominazione vino: Rosso Toscana Sangiovese IGT

Varietà uva: 100% sangiovese

Formati disponibili: 375 ml, 750 ml e Magnum

Vinificazione

Macerazione e fermentazione alcolica in vasche a temperatura controllata per circa 9 giorni. Fermentazione malolattica in tini di rovere francese di secondo passaggio e conseguente affinamento per circa 15 mesi. Affinamento in bottiglia per 10 mesi

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: eleganti note di ciliegia matura, cannella e liquirizia

Gusto: al palato si presenta complesso e deciso, con note di gesso e fragoline di bosco

Caratteristiche tecniche

Grado alcolico: 13.5% Vol.

Acidità: 5.4 g/l

Caratteristiche del vigneto

Comune: Terricciola, Casciana Terme

Esposizione: Sud-Ovest, Sud-Est

Estensione: 20 ettari

Altitudine: 250 m slm

Terreno: Terricciola è sabbioso, di origine marina e ricco di sedimenti oceanici.

Casciana Terme è pietroso, con presenza di travertino.

