

BEVOROSSO



DENOMINAZIONE	IGT Toscana Rosso
PAESE	Toscana, Italia
ORIGINE	La Maremma e Radda in Chianti
UVAGGIO	Sangiovese (85%), Cabernet sauvignon (15%)
ALTITUDINE	140/160 m S.L.M. / 378 m S.L.M.
ANNATA	2019
VINIFICAZIONE	Le uve di Sangiovese caratterizzate dalla provenienza mediterranea, sono fermentate insieme alle bucce di Cabernet sauvignon (15%) delle vigne più vecchie di Radda in Chianti. Fermentazione a temperatura controllata (inferiore a 25°C). Svinato appena terminata la fermentazione alcolica.
AFFINAMENTO	9 mesi di affinamento in vasche di acciaio inossidabile, sulle proprie fecce fini
FORMATO BOTTIGLIA	0,750 Lt
CONFEZIONE	Cartoni da 6 e 3 bottiglie
VENDEMMIA	Il 2019 è stato annunciato come un'annata classica. Le piogge primaverili hanno assicurato importanti apporti idrici, adeguati per affrontare un'estate moderatamente calda e con scarse precipitazioni. La prima metà dell'anno è stata più fresca e secca della media, creando un leggero ritardo nel ciclo di crescita delle viti rispetto agli anni precedenti. In generale il 2019, mostra molte somiglianze con le grandi annate degli anni '80. Le temperature estive erano ad un livello elevato costante, senza picchi o piogge abbondanti. All'avvicinarsi della vendemmia, le uve sono state benedette dal bel tempo per tutto Settembre, con notevoli escursioni termiche notturne. Il risultato sono state uve con maturazione fenolica quasi perfetta.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol.

NOTE DEGUSTATIVE

ASPETTO VISIVO	Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Note fresche e dolci, con caratteristici sentori varietali di frutti di bosco.
SENSAZIONI DEGUSTATIVE	Gusto morbido e fresco, armonico e ben equilibrato con finale lungo.
RECENSIONI VINO	92 pts. James Suckling – jamesuckling.com Gold Award, Wine Expo Poland – wineexpopoland.pl