TENUTA DI SESTA

# CAMPONOVO
# TOSCANA ROSSO I.G.T.




*Vino giovane e fresco, con uno spiccato carattere legato al territorio Ilcinese, nasce dall'unione di due vitigni locali, il Sangiovese (90%) e il Colorino (10%) che si integrano fornendo il primo la struttura e il secondo un colore rosso rubino. Offre sentori di frutta rossa al naso e al gusto risulta fresco ed equilibrato. Vino gradevole, si presenta bene a un consumo giornaliero per la sua freshezza e fragranza e mantiene, pur essendo più facile e immediato al gusto, l'impronta tipica dei grandi vini Ilcinesi cui si apparenta. Colore rosso rubino, brillante. Profumo aromi minerali e floreali. Gusto armonico, medio corpo con tannini setosi e finale pulito.*

*Rosso da tutto pasto e di facile abbinamento con carni, primi piatti, verdure, antipasti, bruschette, formaggi, alcuni piatti a base di pesce.*

TENUTA DI SESTA

# CAMPONOVO
# TOSCANA ROSSO I.G.T.




| | |
|---|---|
| Annata | 2024 |
| Uvaggio | 90% sangiovese grosso, 10% colorino. |
| Forma di allevamento | cordone speronato. |
| Densità di impianto | 5000 piante/ha. |
| Altitudine vigneti | 280-320 metri s.l.m.. |
| Esposizione vigneti | vigneti esposti a mezzogiorno. |
| Cure colturali | potatura secca manuale, sfemminellatura e scacchiatura manuale, diradamento grappoli manuale, raccolta uva manuale. |
| Vinificazione | Spremitura soffice dei grappoli, durata di macerazione 15 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature. |
| Invecchiamento | 6 mesi in tini di acciaio. |
| Affinamento in bottiglia | affinamento in bottiglia minimo 1 mese. |
| Produzione media annua | 25.000 bottiglie. |
| Tipo bottiglia | bordolese 500 gr. |
| Grado alcolico | 14,50 % vol. |
| Acidità totale | 4,8 g/l |
| Estratto secco totale | 29,3 g/l |
| Colore | rosso rubino intenso. |
| Profumo | aromi minerale e floreali. |
| Gusto | armonico, di medio corpo con tannini setosi e finale pulito. |
| Abbinamenti enogastronomici | rosso da tutto pasto e di facile abbinamento con carni, primi piatti, verdure, formaggi freschi e semi stagionati, zuppe. |