

Toscana Rosso IGT "Perlato del Bosco" - Tua Rita



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Alta Maremma, zona delle Colline Metallifere
- Vitigno: Sangiovese 100%
- Tipo di suolo: Spiccatamente argilloso con medio-alta presenza di scheletro. Nei vigneti più alti c'è più scheletro, in quelli bassi più limo
- Densità d'impianto: 5.000-9.000 ceppi/ha
- Sistema d'allevamento: Cordone speronato e guyot
- Affinamento: 50% in botti da 20/hl; 50% in Cuvée (tino troncoconico di legno di rovere) da 40/hl.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso, con bagliori color porpora
- Profumo: La frutta a polpa scura, matura e a confettura, domina l'olfatto, che percepisce anche sbuffi vegetali, ricordi di sottobosco e sfumature floreali
- Gusto: Generoso al palato, con i tannini nobili che vengono impreziositi ulteriormente da gradevoli toni balsamici. Lunga la persistenza e leggermente sapida la chiusura.