

Azienda Agricola San Fabiano Calcinaia

“Cerviolo Rosso” Toscana IGT 2005

Note tecniche

- **Uvaggio:** Sangiovese 34% - Merlot 33% - Cabernet S. 33 %
- **Zona di produzione:** San Fabiano 250 m slm - Cellole 450 m slm esposizione sud - ovest
- **Superficie di produzione:** 10 Ha
- **Resa media uva ad ettaro:** Circa 45 q.li
- **Vendemmia:** Dal 14 settembre al 1° ottobre in base alla zona e al vitigno
- **Bottiglie prodotte:** 6.000
- **Tecnica di vinificazione:** Selezione accurata delle uve di 1° scelta in campo ed ulteriore cernita in cantina; fermentazione a temperatura controllata (28-32 °C) con lunga macerazione sulle bucce (20 giorni e più); pressatura soffice (0,6 Atm circa), maturazione sulle fecce e malo lattica in barriques. In barriques di 1° passaggio per 18-20 mesi circa a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.
- **Affinamento:**

Note analitiche:

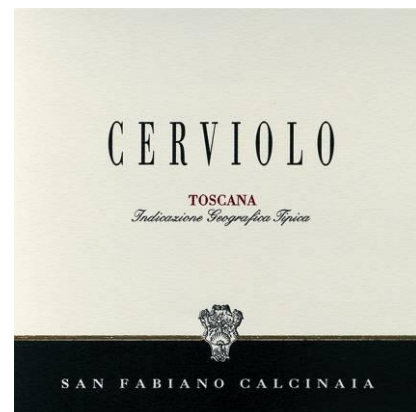
- **Alcool:** 14,65 % vol
- **Acidità totale:** 5,81 gr/lt
- **Estratto netto:** 31,5 gr/lt

Formati disponibili:

Bottiglie da 0,375 Lt - 0,750 Lt - 1,500 Lt - 3,000 Lt - 5,000 Lt

Caratteristiche organolettiche:

- **Degustazione:** Colore rosso rubino molto intenso con leggeri toni violacei e sfumature granate che aumentano con l'invecchiamento; profumo fine, intenso, molto persistente, presenta una complessità aromatica che spazia dai toni di viola e ciliegia alle spezie (liquirizia e pepe) fino ai sentori di vaniglia, cacao e tabacco. Vino di grande struttura in bocca si presenta caldo, avvolgente, morbido ed elegante in virtù della complessa struttura tannica; il retrogusto ha un finale molto lungo. Nel complesso è un vino armonico capace di esprimere il meglio di sé dopo un lungo invecchiamento ma di dare grandi emozioni anche se consumato abbastanza giovane.
- **Abbinamenti:** E' un vino che si abbina a tutti i grandi piatti della cucina tradizionale toscana ed italiana: paste con sughi, timballi, brasati, cacciagione, grigliate. Accompagna tutti i formaggi a stagionatura lunga (es. pecorino di fossa), ottimo risulta l'abbinamento con il lardo di Colonnata. Si consiglia anche per il "Cacciucco alla livornese".



“L'azienda”



“I vigneti”



“I nostri vini”

