

  
**Azienda Agricola**  
**San Fabiano Calcinaia**

**“Cerviolo Rosso” Toscana IGT 2008**

**Note tecniche**

**Uvaggio:** Cabernet S. 50% - Merlot 25% - Petit Verdot 25%

**Zona di Produzione:** San Fabiano 250 m slm - Cellole 450 m slm esposizione sud – ovest

**Superficie di Produzione:** 12 ha

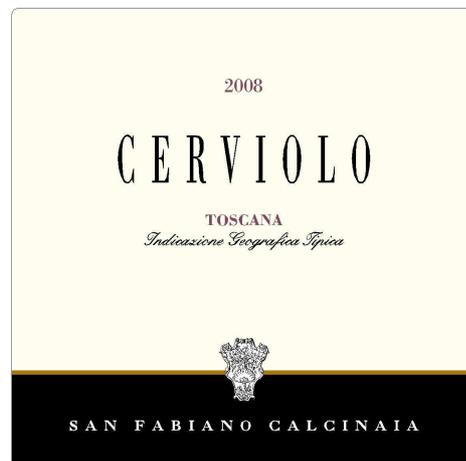
**Resa media di uva ad ettaro:** circa 54 q.li

**Vendemmia:** dal 16 settembre al 14 ottobre in base alla zona e al vitigno

**Bottiglie prodotte:** 13.000

**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.

**Affinamento:** In barriques di 1° passaggio per 20 - 22 mesi circa a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.



**Note analitiche**

**Alcool svolto:** 14,20 % vol

**Acidità totale:** 5,00 gr/lit

**Estratto Netto:** 35,1 gr/lit

**Zuccheri residui:** 3,12 gr/lit

**Formati disponibili - bottiglie da:**

- 0,375 Lt , cartone da 12 bottiglie

- 0,750 Lt , cartone da 6 bottiglie

- 1,500 Lt in astuccio o legno, confezione da 3 bottiglie

- 3 / 5 Lt in legno, confezione singola

**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".

