



Azienda Agricola San Fabiano Calcinaia

“Cerviolo Rosso” Toscana IGT 2010

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

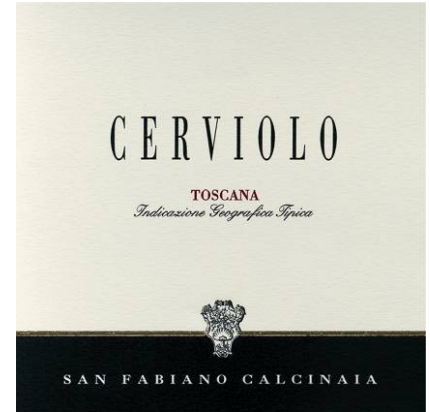
Resa media di uva ad ettaro: circa 54 q.li

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

Bottiglie prodotte: 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.

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: 15 % vol

Acidità totale: 5,22 gr/lt

Estratto Netto: 37,3 gr/lt

Zuccheri residui: <1 gr/lt

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".

