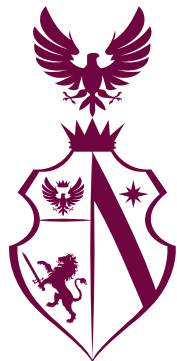


VILLA A SESTA



VAS

I.G.T. Vino Rosso Toscana

ZONA DI PRODUZIONE "VAS" è prodotto con uve accuratamente selezionate dal miglior vigneto situato in località Casanova, a Villa a Sesta, Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena.

TIPOLOGIA DEI TERRENI Esposti a Sud ad un'altitudine di 450 m s.l.m., sono terreni tendenzialmente eterogenei, mediamente scoscesi, il Cabernet Sauvignon è coltivato su terreni pietrosi, mentre il Merlot si trova su terreni calcarei e più ricchi di limo ed argilla.

UVAGGIO Merlot 100%

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE La densità di impianto varia da 4.500 a 5.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 50 quintali di uva e con una resa media in vino di 35 ettolitri.

VINIFICAZIONE L'uva viene raccolta manualmente, in cassette, si esegue una cernita manuale al tavolo di selezione e successivamente viene diraspata e pigiata. La vinificazione è condotta in tini tronco conici ad una temperatura controllata di 27°C., la fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni e la successiva macerazione sulle bucce in altri 10 giorni circa. Ogni varietà viene vinificata separatamente ed assemblata solo successivamente.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO 12 mesi in barriques nuove e successivi 12 mesi in botte grande. Prima di essere immesso sul mercato viene affinato in bottiglia per 12 mesi circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Vino dal colore rosso rubino profondo, che si mantiene vivace con l'invecchiamento. Al naso si distingue per le intense note balsamiche e speziate. Cacao, pepe, liquirizia e cannella si fondono alla fragranza della frutta rossa. Capace di una straordinaria longevità, al gusto è sempre pieno, intenso, con tannini succosi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Piatti ricchi e strutturati, umidi, cacciagione, formaggi erborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C



VAS