



FERRERO

Toscana IGT Rosso 2015 *Pepita*

- Zona di produzione:** Montecucco, (Maremma Toscana). Terreno collinare ad un'altitudine di 300 m s.l.m. , ricco in argilla e di bassa fertilità. Superficie : 1,5 ha
- Uve:** 33% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 16% Montepulciano e 17% Alicante. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Resa: 58 q/ha.
- Vinificazione:** Fermentazione separata delle 4 varietà a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in serbatoi di acciaio inox da 37 hl bassi e larghi.
- Invecchiamento:** Affinamento in barriques in prevalenza usate per un periodo di 12 mesi. Un mese prima dell'imbottigliamento viene fatto l'assemblaggio.

Analisi organolettica:

- Colore:** Rosso violaceo intenso e giovanile.
- Profumo:** Dominano la spezia pepata dell'Alicante e le pirazine tipiche del Cabernet, incorniciate da una nobile trama di rovere derivante dalla barrique.
- Sapore:** Invitante grazie alla dolcezza del Merlot, ben equilibrato dalla struttura apportata dal Montepulciano. Il frutto gustoso conduce ad un retrogusto lungo ed impegnativo.

Dati analitici:

Alcool:	15.0%
Acidità totale:	5.4 g/l
pH:	3.47
Estratto netto:	31.2 g/l
Acidità volatile:	0.36 g/l
Anidride solforosa totale:	75 mg/l
Anidride solforosa libera:	24 mg/l
Colore:	15.3

Servizio: In bicchieri ampi a 18° C.

Produzione 2015 : 7'768 bottiglie

Data di imbottigliamento : 12 Aprile 2017



FERRERO