

FERRERO

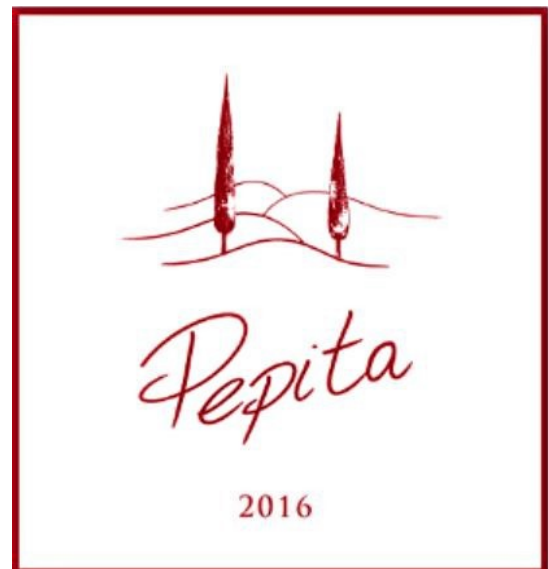
Pepita

Toscana IGT Rosso 2016

- 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 : 2 ha
- Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Montepulciano e Alicante. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Resa: 50 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.
- 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.



Servizio: In bicchieri ampi a 18° C.

Produzione 2016 : 7'603 bottiglie

Data di imbottigliamento : 26 Aprile 2018

FERRERO