

Pepita 2018

IGT Toscana Rosso



Zona di produzione	Maremma, Montenero d'Orcia. Terreno collinare ad un'altitudine di 300 m s.l.m. , ricco in argilla e di bassa fertilità. Sesto d'impianto: 2,35 x 0,90 m. Superficie : 2 ha
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Montepulciano e Alicante. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori.
Vinificazione	Fermentazione separata delle 4 varietà a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in serbatoi di acciaio inox da 37 hl bassi e larghi.
Affinamento	In tonneaux e barriques in prevalenza usate per un periodo di 12 mesi. Un mese prima dell'imbottigliamento viene fatto l'assemblaggio.
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 dall'affinamento.
Gusto	Invitante grazie alla dolcezza del Merlot, ben equilibrato dalla struttura apportata dal Montepulciano. Il frutto gustoso conduce ad un retrogusto persistente.

Tempertura di servizio 16-18°C

Produzione vendemmia 2018 : 7'200 bottiglie

Data di imbottigliamento : 20 Maggio 2020