

# Pepita 2019

## IGT Toscana Rosso



<b>Zona di produzione</b>	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
<b>Vitigni</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Montepulciano e Alicante. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori.
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione separata delle 4 varietà a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in serbatoi di acciaio inox da 37 hl bassi e larghi.
<b>Affinamento</b>	In tonneau in prevalenza usati per un periodo di 12 mesi. Un mese prima dell'imbottigliamento viene fatto l'assemblaggio.
<b>Colore</b>	Rosso violaceo intenso.
<b>Profumo</b>	Dominano la spezia pepata dell'Alicante e le pirazine tipiche del Cabernet, incorniciate da una nobile trama di rovere derivante dall'affinamento.
<b>Gusto</b>	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 2019 : 6'370 bottiglie

Data di imbottigliamento : 8 Aprile 2021