



RUSCATO

Nome: Ruscato

Tipologia: Rosso Toscano I.G.T.

Vitigno: Sangiovese,
Cabernet Sauvignon

Origine: Toscana, Montespertoli (FI)

Altitudine dei vigneti:

280 metri s.l.m.

Terreno: roccia argillosa e scistosa molto friabile, ricca di scheletro

Vendemmia: l'uva viene selezionata e raccolta a mano.

Vinificazione: pigiatura soffice con macerazione di 20-25 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione vengono eseguiti rimontaggi periodici a tempi

programmati elettronicamente.

Maturazione: 6 mesi in botticelle di rovere da 225 litri

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino

Olfatto: intenso e di buona persistenza, con sapori di frutta rossa matura (ciliegia, prugna) e aromi speziati (liquirizia, vaniglia)

Gusto: caldo, sapido, di buona struttura

Gradazione: 13% Vol.

Abbinamento: carni rosse alla brace od anche salsate, cacciagione e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18 ° C.

NOTE

.....

.....

.....

.....

.....



Zona: San Quirico

**In questa zona
produciamo anche:**

Chianti Colli Fiorentini,
Sangiovese, Grappa

