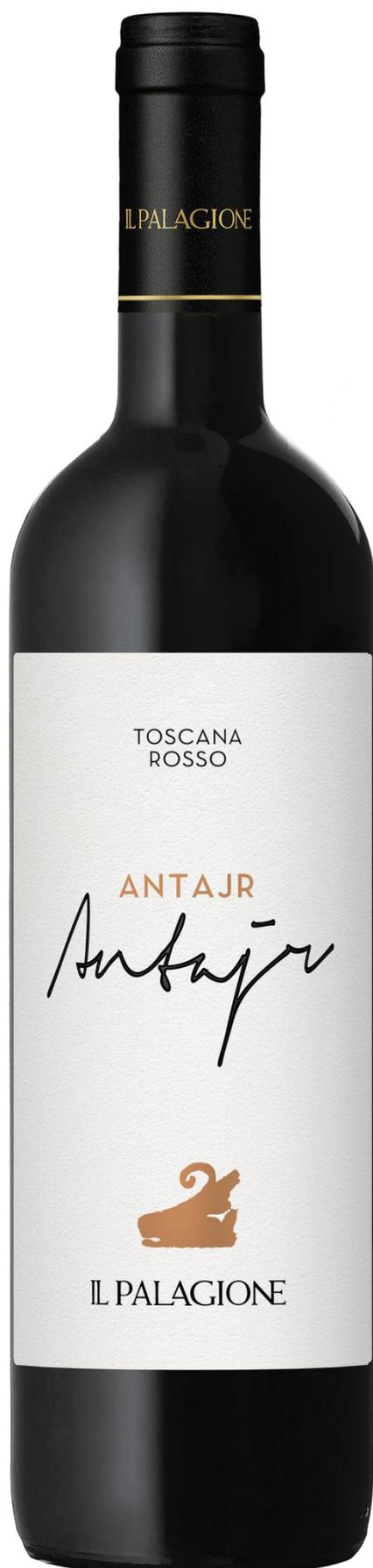




IL PALAGIONE

ANTAJR

Rosso Toscana IGT



Vino prodotto uve sangiovese, merlot e cabernet sauvignon provenienti dai vigneti del Palagione.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Olfatto: sentori netti ed intensi di frutta matura, visciola e prugna in evidenza. Piacevoli sentori officinali si fondono a nuances vegetali. Delicati sentori di cacao e vaniglia ne completano il quadro olfattivo.

Gusto: di grande struttura, denso ed avvolgente, si contraddistingue per freschezza ed eleganza.

Abbinamento Cibo - Vino: carni rosse brasate, stracotti e selvaggina, formaggi da media a lunga stagionatura.

Temperatura consigliata: 16° - 18°

COLTIVAZIONE: Cordone speronato e Guyot con 8-10 gemme – densità circa 5.000 viti per ettaro, resa circa 4000 litri ad ettaro.

VINIFICAZIONE: Tutte le uve sono vinificate ed affinate separatamente, l'unione dei vini viene effettuata poco prima dell'imbottigliamento, che si svolge senza alcun processo di stabilizzazione e filtrazione per mantenere inalterate le qualità organolettiche del vino. Ad una delicata diraspa-pigiatura, segue la fermentazione alcolica ad una temperatura di circa 28/30° con frequenti ma delicati rimontaggi e delestages; una macerazione sulle bucce per circa 20/30 gg. in piccoli serbatoi inox, larghi e bassi così da favorirne il maggior contatto liquido/bucce e la conseguente migliore estrazione sia dei tannini che delle sostanze coloranti. Dopo la svinatura, il vino viene riposto sia in barriques che in botti di limitata capacità per concludere la fermentazione alcolica a cui farà immediatamente seguito la fermentazione malolattica

AFFINAMENTO: Successivamente alla fermentazione malolattica, il vino riposa per almeno 24 mesi nei contenitori di legno e circa 12 mesi in bottiglia prima di essere posto in commercio.