



IL TOCCO



CLASSIFICAZIONE: Rosato di Toscana IGT

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Terricciola –PISA

VIGNETI: impianti realizzati nel 2004

SESTO D'IMPIANTO: cm 80 x 230 cm

DENSITA' DELL'IMPIANTO: 5434 ceppi per ettaro

FORMA D'ALLEVAMENTO: Gujot

VITIGNI: Sangiovese 100%

VENDEMMIA: Le uve per il rosato di solito danno inizio alla vendemmia, si scorrono tutte le vigne alla ricerca dei grappoli con il giusto grado di acidità. Le uve sono raccolte a mano e poste in piccole cassette dove arrivano in cantina per essere immediatamente diraspate.

METODO DI VINIFICAZIONE: ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve di Sangiovese. La fermentazione avviene ad opera dei lieviti indigeni attraverso un pied de cuve. Rimane in acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia. Una volta in bottiglia viene consumato giovane, 1 o 2 anni al massimo in modo da assaporare tutta la sua freschezza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12-13%

QUANTITA': circa 3000 bottiglie da 0,75L



IL TOCCO



CLASSIFICATION: Tuscan IGT Rosè

AREA OF PRODUCTION: hills of Terricciola – west side

VINEYARDS: planted in 2004

PLANTING ARRANGEMENT: 80 cm x 230 cm

PLANTING DENSITY: 2207 vines per acre (5434 vines/hectare)

YIELD PER VINE: Kg 1 of grape

CULTIVATION METHOD: Gujot

GRAPEVINES: Sangiovese 100%

GRAPE HARVEST: the grapes are hand picked and placed in small crates to be taken to the winery where the grape is separated immediately from the stalk. The Sangiovese is harvested in the second half of September.

VINTAGE METHOD: the must of the red grapes is kept under temperature control, the grapes having been skinned just a few hours following their separation from the vine. Purification of the sediment in steel vats.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: clear, consistent and intense, fresh and dry. It has an attractive fruity bouquet, It's tasty makes it balanced. In mouth it leaves a pleasant feeling that invites you to drink again.

PAIRING: Good as an aperitif, goes in harmony with pasta, white meat or fish, vegetables and cheeses

ALCOHOLIC DEGREES: 13%

TOTAL ACIDITY: 4,4 g/l

QUANTITY: 2500 bottles of 0,75cl