



I.G.T. TOSCANA CANAIOLO

Zona di Produzione Antella – Firenze

Superficie Vitata 17,5 ettari

Azienda in regime biologico

Composizione del terreno Medio impasto, franco – Argilloso

Vitigni 100 % Canaiolo

Densità di piantagione Vecchi impianti 2.500 piante/ha
Nuovi impianti 5000 - 6500 piante/ha

Altitudine 200-300 metri s.l.m.

Vinificazione Questo vino nasce da un uvaggio 100% canaiolo, varietà tipica toscana. Le uve sono state fermentate in vasche di acciaio a temperatura controllata di 28 – 30°. Il tempo di macerazione sulle bucce è stato piuttosto breve per mantenere la freschezza tipica di questa uva.

Invecchiamento e affinamento In botti di rovere da 20 hl.

ANALISI ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino vivace con evidenti riflessi violacei.

Olfatto Profumi intensi, freschi e vivaci. Spiccano le uve fruttate (ciliegia).

Gusto Ottima struttura, corpo pieno e ricco con tannini ben bilanciati e una nota acida che lo mantiene vivace fino alla fine. Molto piacevole, ha una buona persistenza.

