



## LA NOCETTA

### 2007 IGT TOSCANA ROSSO

*Vigneti:* Terreni declivi di medio impasto, argillosi, con esposizione sud/sud-est ad una altitudine di 245 mt. s.l.m.; impianto con densità di 5.000 piante/ettaro

*Uvaggio:* 65% Sangiovese, 35% Cabernet Franc

*Forma di allevamento:* Guyot

*Resa per ettaro:* 45 q.

*Epoca di raccolta:* La vendemmia manuale è avvenuta l'ultima settimana di Settembre con una prima selezione delle uve in campo.

*Vinificazione:* Diraspatura e pigiatura eseguite con delicatezza, fermentazione spontanea in piccoli tini d'acciaio. Délastage, inizialmente quotidiani e poi diradati; temperatura di fermentazione, sempre tenuta sotto controllo; la fermentazione e la macerazione si sono svolte in circa 25 giorni, con l'effettuazione della fermentazione malolattica.

*Affinamento:* Dopo la svinatura il vino è stato affinato per due anni in tini d'acciaio, quindi imbottigliato rimane in cantina per oltre un anno.

*Note di degustazione:* Volevamo un vino che esprimesse tutte le complesse caratteristiche del Vald'Arno, uscire dal tradizionale uvaggio e vinificazione, per realizzare un vino da boutique. Abbiamo quindi utilizzato Sangiovese e Cabernet Franc, le tecniche di vinificazione hanno assicurato la massima espressione del terroir, senza fare uso di legno. Un Igt Toscano molto particolare, di grande struttura e potenziale. Dal colore rubino brillante e luminoso; un bouquet ricco, complesso e maturo, con persistenza di bacche rosse, cioccolato, funghi, ribes, fragola, rosa canina, violetta con l'impronta aromatica vegetale e di peperone del Cabernet Franc; gustoso ed equilibrato, dal tannino serico ed elegante, animato da una piacevole freschezza, si apprezza per una bella mineralità ed una lunga persistenza.



la Salceta, organic Tuscany's winery  
Campogialli 101, 52028 Terranuova Bracciolini, Toscana, Italy  
Phone: +39 3440109342 - mail: mail@lasalceta.it

[www.lasalceta.it](http://www.lasalceta.it)



la Salceta, vignaioli in Toscana



@lasalceta