

la Salceta

organic winery



RUSCHIETO 2014 IGT Sangiovese

Vigna Ruschieto

Vigneto: Terreni declivi, argillosi, con esposizione sud/sud-est ad una altitudine di 290 mt. s.l.m.; impianto 2006/7 con densità di 5.000 piante/ettaro

Vitigni: 100% Sangiovese

Forma di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 40 ql. circa

Modalità di raccolta: Annata più fredda e piovosa rispetto agli anni precedenti, vendemmia manuale la prima settimana di ottobre, con cernita delle uve in campo e prima della diraspatura.

Vinificazione: Una vinificazione particolarmente accurata, a partire dalla diraspatura che è stata eseguita delicatamente e con una pigiatura molto parziale. Quindi il mosto ha iniziato la fermentazione in piccoli tini di acciaio. Vengono eseguiti rimonte e délastage; temperatura di fermentazione controllata; la fermentazione e macerazione si sono svolte in circa 30 giorni, con l'effettuazione della fermentazione malolattica.

Affinamento: Dopo la svinatura il vino è stato affinato sempre in tini di acciaio per circa due anni, con controlli continui e frequenti travasi, quindi imbottigliato e messo in commercio dopo sei mesi circa di affinamento in bottiglia.

Note di degustazione: Colore rubino brillante luminoso, bella densità e succosità del frutto e nitidi accenni floreali di viola, dai profumi freschi di frutti di bosco, ribes, fragoline, rosa, tabacco biondo; Gusto morbido all'ingresso, fresco, elegante e bilanciato. Caratteristiche che si fondono nel piacevole equilibrio gustativo.

Alcol: 13%

Disponibile nei formati: 500 ml, 750 ml e 1,5 lt

Certificazione EU biologico: Suolo e Salute



la Salceta, organic Tuscany's winery
via Setteponti Levante 54b, 52024 Loro Ciuffenna, Toscana, Italy
Phone: +39 3440109342 - mail: mail@lasalceta.it
www.lasalceta.it



Instagram lasalceta



la Salceta, vignaioli in Toscana



@lasalceta

