

LA NOCETTA 2021 **Toscana IGT rosso**

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

Vitigni: 60% Sangiovese e 40% Cabernet Franc

Forma di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 40 ql. circa

Epoca di raccolta: La vendemmia manuale è avvenuta l'ultima settimana di settembre.

Vinificazione: Dopo una diraspatura eseguita con delicatezza, avviata la fermentazione 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 tre 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. Dal colore rubino brillante e luminoso; un bouquet ricco, complesso e maturo, con persistenza di bacche rosse, ciocco- lato, funghi, ribes, fragola, rosa canina, violetta con l'impronta aromatica vegetale e di peperone del Cabernet Franc, chiude con note di cuoio e erbe balsamiche; gustoso ed equilibrato, dal tannino serico ed elegante, animato da una piacevole freschezza, si apprezza per una bella mineralità ed una lunga persistenza.

Alcol: 13,0%

Kcal/kj: 79/332

Ingredienti: www.lasalceta.com/nocetta2021

Valutazioni: WinesCritic 92 Pt. – James Suckling 92 Pt. – Doctor Wine 93 Pt – GuidaBio 5 Foglie

Disponibile nei formati: 750 cl e 1,5 lt

Certificazione biologico: Suolo e Salute



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



la Salceta, vignaioli in Toscana



@lasalceta

