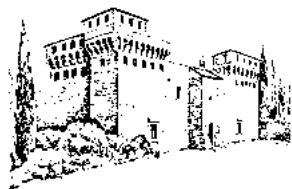


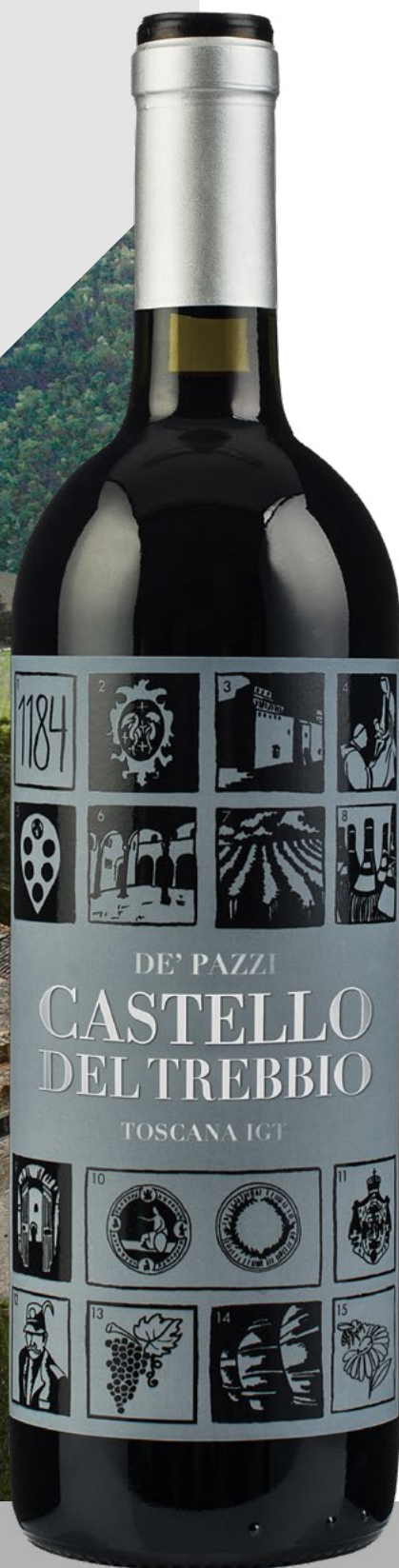
DE' PAZZI

Toscana IGT

2020



CASTELLO DEL TREBBIO



Denominazione e nome: De' Pazzi Toscana IGT.

Vitigni: Sangiovese 60%, Merlot 20%, Syrah 20%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 4 ettari, 20.000 bottiglie.

Tipologia di suolo: matrice argillosa, ricco di scheletro, prevalentemente costituito da Galestro.

Anno di impianto: 1995.

Densità: 5500 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: Merlot cordone speronato, Syrah e Sangiovese guyot

Produzione: 5-7 grappoli per ceppo.

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: dopo la diraspatura e pigiatura con leggera rottura dell'acino, le uve sono poste a fermentare, con inoculo spontaneo. Circa il 20% del Sangiovese fermenta in anfore di terracotta. Gli altri due vitigni e la rimanente quantità di Sangiovese fermentano in acciaio. La macerazione ha una durata di circa 25 giorni. Segue, negli stessi contenitori, la fermentazione malolattica.

Affinamento: Sangiovese in Tonneaux di secondo passaggio. Merlot e Syrah in barrique nuove e di secondo passaggio per 18 mesi.

Capacità di invecchiamento: circa 15 anni.

Note degustative: al naso marasca e piccoli frutti rossi in confettura, viola macerata. Tocco minerale e di spezie dolci. In bocca risulta caldo, avvolgente, persistente, sorretto da una fitta trama tannica e ottima freschezza.

Abbinamenti consigliati: beccaccia al ginepro, tagliatelle al ragù di capriolo, formaggi di media stagionatura. Ottimo vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 16°C in estate, 18°C in inverno.



Biointegrale



Biodiversity Friend



Biologico



Rosso



750 ml



13,5%