

TUA RITA

GIUSTO DI NOTRI

Toscana Rosso Indicazione Geografica Tipica



Area di produzione: Alta Maremma, zona delle Colline Metallifere

Denominazione: IGT – Indicazione Geografica Tipica – Toscana Rosso

Prima annata di produzione: 1992

Cépages: 80% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc

Densità d'impianto: 8.500 ceppi/ha

Sistema d'allevamento: cordone speronato

Terreno: spiccatamente argilloso con medio-alta presenza di scheletro. Nei vigneti più alti c'è più scheletro, in quelli bassi più limo. Nella fascia centrale, dove sono piantate le vigne di Merlot, c'è più argilla

Conduzione agronomica dei vigneti: biologica

Produzione media: 28.000 bottiglie

Raccolta: a mano in cassette da 15 Kg

Affinamento: circa 18 mesi in barrique di legno francese di primo passaggio e secondo passaggio; imbottigliato in estate viene lasciato riposare in bottiglia per alcuni mesi prima di essere immesso sul mercato

Temperatura di servizio: 15-18°C

Formati: 0,750 lt in cassa di legno da 6 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in cassa di legno, bottiglia singola; Doppia Magnum (3 litri), in cassa di legno singola; 6 litri, in cassa di legno singola

Etichetta: Disegno di Raffaele De Rosa