

04 Canto dell'Acqua

ROSSO DI TOSCANA · INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2025



DATI TECNICI

UVAGGIO	Sangiovese 90% · Colorino 10%
DENOMINAZIONE	Rosso di Toscana IGT
ALLEVAMENTO	Guyot e cordone speronato
DENSITÀ	5.000 – 7.500 piante/ettaro
PRODUZIONE/HA	70 quintali/ettaro
VENDEMMIA	2 ^a – 4 ^a decade di ottobre
VINIFICAZIONE	Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata
AFFINAMENTO	In botti da 3.000 litri, 12 mesi
IN BOTTIGLIA	Almeno 8 mesi
GRADAZIONE	13,50% vol.
FORMATO	750 ml · Cartone da 6 / 12

PROFILO SENSORIALE

VISTA

Rosso rubino intenso e compatto, quasi impenetrabile: il Colorino approfondisce la tonalità tipica del Sangiovese. Unghia violacea.

NASO

Ciliegia e prugna, viola. Un accenno di macchia mediterranea. Il legno grande lascia intatto il frutto: solo una nota discreta di spezia dolce.

BOCCA

Pulito e diretto. Tannino presente ma levigato dal Colorino. Buona freschezza di sostegno. Finale piacevolmente persistente.

EVOLUZIONE

Si esprime già nei primi due anni. Tiene bene fino a 8–10 anni grazie alla struttura data dal Colorino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Bistecca alla fiorentina e carni alla griglia
- Ribollita e zuppe di legumi
- Salumi toscani — finocchiona, prosciutto
- Pecorino toscano stagionato

SERVIZIO

16 – 19 °C

Aprire 30 minuti prima del servizio.
Il Colorino dona struttura: buona anche una leggera decantazione.