

06

Giocoliere

ROSSO DI TOSCANA · INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2025



DATI TECNICI

UVAGGIO	Sangiovese 75% · Syrah 25%
DENOMINAZIONE	Rosso di Toscana IGT
ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITÀ	5.000 piante/ettaro
PRODUZIONE/HA	90 quintali/ettaro
VENDEMMIA	4 ^a decade di settembre
VINIFICAZIONE	Fermentazione in tini di acciaio con controllo della temperatura
AFFINAMENTO	Sui lieviti per 5 mesi
IN BOTTIGLIA	Almeno 4 mesi
GRADAZIONE	13,00% vol.
FORMATO	750 ml · Cartone da 6 / 12

PROFILO SENSORIALE

VISTA

Rosso rubino brillante con riflessi violacei. Vivace, luminoso, consistente.

NASO

Ciliegia fresca, melograno, mora. Spezie dolci — pepe nero, cannella leggera. Erbe aromatiche della macchia mediterranea in sottofondo.

BOCCA

Fruttato e vivace all'attacco. Tannini morbidi, buona acidità. Finale speziato con persistente nota di frutti rossi.

EVOLUZIONE

Pronto a pochi mesi dall'imbottigliamento. Esprime il meglio entro 2-3 anni dall'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Carni alla griglia — agnello, pollo arrosto, bistecca fiorentina
- Pappardelle al ragù, pasta all'amatriciana
- Formaggi semi-stagionati — pecorino toscano, caciotta, formaggio di fossa
- Salumi toscani — finocchiona, salame, prosciutto crudo di Cinta Senese

SERVIZIO

16 – 18 °C

Servire a temperatura ambiente o leggermente fresco. Un'ora di decanter esalta la componente speziata.

