

05 Il Principe

ROSSO DI TOSCANA · INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2025



DATI TECNICI

UVAGGIO	Sangiovese 90% · Ciliegiolo 10%
DENOMINAZIONE	Rosso di Toscana IGT
ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITÀ	5.000 piante/ettaro
PRODUZIONE/HA	70 quintali/ettaro
VENDEMMIA	1 ^a – 3 ^a decade di ottobre
VINIFICAZIONE	Fermentazione in tini di cemento con macerazione delle bucce
AFFINAMENTO	In tini di cemento e botti da 5.000 litri, 10 – 12 mesi
IN BOTTIGLIA	Almeno 6 mesi
GRADAZIONE	13,00% vol.
FORMATO	750 ml · Cartone da 6 / 12

PROFILO SENSORIALE

VISTA

Rosso rubino luminoso con riflessi granato precoci. Trasparenza vivace, tipica della vinificazione in cemento.

NASO

Ciliegia fresca, il tratto distintivo del Ciliegiolo. Viola, un fondo terroso. Nessuna nota di legno: il cemento restituisce il frutto senza interferenze.

BOCCA

Morbido e diretto. Tannino gentile, ammorbidito dal Ciliegiolo. Acidità viva, beva scorrevole. Un Chianti autentico nel senso più letterale.

EVOLUZIONE

Pronto già dai primi mesi in bottiglia. Da bere nei primi 3–4 anni, per coglierne appieno la freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Pici al ragù o all'aglione
- Arrosti di carne bianca e coniglio
- Formaggi freschi e semi-stagionati
- Cucina toscana di tutti i giorni

SERVIZIO

16 – 19 °C

Aprire 20–30 minuti prima del servizio.
Vino diretto: non richiede lunga decantazione.