



IGT Toscana Alicante

Alicante 100%

Colore: Rosso rubino

Profumi: Raffinati con frutti di bosco e viola
dominanti su una notevole complessità

Gusto: Di buona acidità, con persistenza
aromatica e note fruttate

16° - 18° C

Un vino elegante leggermente destrutturato
si abbina bene a piatti leggeri, carni bianche
formaggi freschi o semistagionati. Ottimo per
aperitivi.

IGT Toscana Alicante

Caratteristiche del territorio di produzione

Superficie	1,2 ettari
Altimetria	120 m
Esposizione	Sud-ovest
Tipologia suolo	Calcareo argilloso molto strutturato
Densità impianti	6.000 ceppi
Sistema allevamento	Cordone speronato
Età media vigneto	15 anni
Andamento climatico dell'annata	Mediterraneo Temperato

Dettagli

N° bottiglie prodotte	3.500
Percentuale alcool svolto mediamente	13 % a 14%
Acidità totale (g/l)	5,00 a 5,50 in media

Vinificazione e Affinamento

Resa/ettaro	60 q
Epoca vendemmia	Metà settembre
Conduzione vendemmia	Manuale
Contenitori fermentazione	Acciaio
Temperatura fermentazione	28° C
Durata fermentazione	8 gg
Tempi di macerazione sulle bucce	5 gg
Fermentazione malolattica	In legno
Contenitori affinamento	Legno
Durata affinamento	12 mesi
Affinamento in bottiglia	12 mesi