

BORGO SANTINOVO

— 1390 —

VESPROSCURO 2013

Denominazione. I.G.T. Toscana.

Vitigni: Cabernet Sauvignon e Franc 75%, Merlot 25%.

Bottiglie prodotte: 2'000 bottiglie da 0,750 l.

Terreni: i terreni sono collinari di origine pliocenica e olocenica con suoli di tessitura franco-limoso-argillosa, ricchi di scheletro calcareo, con abbondante presenza di travertino.

Altezza: 250 m.

Esposizione: i vigneti dell'azienda sono per la maggior parte esposti verso ovest.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Età dei vigneti: i vigneti sono stati piantati nel mese di marzo del 2002 con una concezione moderna.

Vendemmia: la vendemmia è stata effettuata a piena maturità, raccogliendo manualmente le uve e ponendole in cassette areate da 20 kg.

Fermentazione: dopo la tempestiva diraspapigiatura, il pigiato è stato avviato alla fermentazione alcolica grazie all'utilizzo di lieviti selezionati. La fermentazione è avvenuta in vasche di acciaio inox mantenendo una temperatura di 26-28°C, la macerazione sulle bucce si è prolungata per circa 18 giorni.

Dopo la svinatura ed una leggera pressatura delle vinacce il vino è stato avviato immediatamente alla fermentazione malolattica.

Affinamento: Il VESPROSCURO è affinato in vasi d'acciaio per il 40% e per il restante 60% in barrique di secondo passaggio, prima di essere imbottigliato ed affinato ulteriormente per almeno 6 mesi.

Gradazione indicativa: 14% Vol.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, profumo deciso di piccoli frutti a bacca nera, in bocca si presenta con un carattere deciso.

Abbinamenti: Vino da tutto pasto si sposa perfettamente con i piatti della tradizione toscana, privilegiando arrosti e carni alla griglia.

Temperatura di servizio: 16-18°C.