

ÒSCANO



COLLI DEL TRASIMENO
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO SCELTO

VARIETÀ DELLE UVE

Gamay - Sangiovese.

VIGNETO

Circa 2 Ha con esposizione nord-ovest a Sesto di impianto: 2,50 x 0,80
Sistema di allevamento:
prevalentemente cordone speronato
Età media delle viti: 6/8 anni

TERRENO

Tipologie varie. Prevalentemente di tipo marnoso arenaceo.
Altitudine: 360 s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA

Fine settembre - primi di ottobre con accurata cernita delle uve.

RESA

Uva: 60 q.li/Ha - Vino: 50%

VINIFICAZIONE

Macerazione: tradizionale contatto delle bucce per 15/18 gg. circa.
Numerosi rimontaggi e salasso del 20% nella fase iniziale.
Fermentazione alcolica: a temperatura controllata (max. 27°C) in acciaio inox.
Utilizzo di lieviti selezionati.
Fermentazione malolattica: completamente effettuata in barrique.

MATURAZIONE

3 mesi in barrique di rovere francese da 225lt.

IMBOTTIGLIAMENTO

Ad iniziare da marzo - aprile successivo alla raccolta.

AFFINAMENTO

3 mesi circa in bottiglia.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

18.000 bottiglie circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.
Profumo: ampio e ricco, fine nelle note di frutta rossa, con toni freschi e spezie dolci.
Sapore: secco, armonico, pieno ed elegante nei toni di frutta e nelle note di spezie.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: ideale su primi piatti accompagnati da condimento a base di carne, su preparazioni di verdura e carne grigliata.

Note di servizio:

servire alla temperatura di 16° - 18°C nel bicchiere da rosso importante.

VARIETY OF GRAPES

Gamay - Sangiovese.

VINEYARD

About 2 Ha, facing north-east with a plant spacing of: 2.50 x 0.80.
Growing system:
mainly runner system.
Average age of vines: 6/8 years.

SOIL

Various types.
Mainly marly-arenaceous type of soil.
Altitude: 360m above sea level.

PICKING PERIOD

End of September - beginning of October, with meticulous sorting of the grapes.

YIELD

Grapes: 60 quintals/Ha - Wine: 50%

VINIFICATION

Maceration: traditional method of grapeskins in contact for approximately 15/18 days.
Many pumping-overs and a 20% extraction in the initial stage.
Alcoholic fermentation: at controlled temperature (max. 27°C) in stainless steel containers.
Use of selected yeasts.
Malo-lactic fermentation: totally carried out in casks.

MATURING

3 months in a 225 lt. French sessile oak casks.

BOTTLING

From March-April following the picking period.

REFINING

About 3 months in bottles.

AVERAGE PRODUCTION PER YEAR

Approximately 18.000 bottles.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Colour: intense and ruby-red.
Scent: full bodied and refined, enriched with a note of red fruits, vegetable tones and sweet spices.
Taste: dry, full and elegant in the tones of fruits and in the notes of complex spices.

PRODUCER'S RECOMMENDATIONS

Coupling: best with first courses accompanied by a meat based sauce, on vegetable dishes and grilled meat.
Service notes:
to be served at 16-18°C in a premium red wine glass.