



## IL GOLOSO

### *IGT Toscana Rosato*



**Uve:** 85% Cabernet Franc - 15% Syrah

**Vigneti:** Ferrugini e Donoratico

**Esposizione:** Est -Ovest

**Anno impianto:** 2010 – 2015

**Tipologia suolo:** Suoli sabbiosi - argillosi con presenza di scheletro

**Sistema di allevamento:** controspalliera con potatura a cordone speronato e Guyot

**Densità d'impianto:** 5.600 piante/ha

**Resa uve per ettaro:** 90q.li/ha Cabernet e Syrah

**Vinificazione e Affinamento:** Le uve vendemmiate a mano, quando raggiungono un ottimo compromesso tra acidità e maturazione, vengono tenute per 48 ore in cella frigo a bassa temperatura e poi pressate sofficemente a bassa temperatura facendo attenzione ad estrarre solo i componenti aromatici più delicati. Il mosto ottenuto, dopo una leggera decantazione a freddo, viene fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura di 13/16°C per circa 15/20 giorni o comunque fino al completo esaurimento degli zuccheri. Dopo una leggera sfeccatura a fine fermentazione, il vino affina sulle sue fecce fini per almeno 6 mesi. Durante questo periodo vengono effettuati periodici batonnage al fine di migliorare la complessità organolettica.