



AZIENDA VITIVINICOLA
CACCIAGRANDE

CASTIGLIONE

D.O.C. Maremma Toscana Petit Verdot

Vigneti: *Cacciagrande*

Altitudine: *100 metri s.l.m.*

Forma di allevamento: *Cordone speronato (h 60cm).*

Uvaggio: *Petit Verdot 100%*

Densità media per ettaro: *5000 piante.*

Produzione media per pianta: *1000-1200 grammi.*

Resa: *Uva 50-60 q.li/Ha; vino 35 - 40 hl/Ha.*

Produzione annua: *C.a 6500 bottiglie.*

Terreni: *Prevalentemente sabbiosi-limosi, molto ricchi di pietra arenaria.*

Epoca di raccolta: *Dal 15/09 al 01/10 C.a*

Fermentazione alcolica: *Fermentini in acciaio inox a temperatura controllata (25C°) 30 giorni.*

Fermentazione malolattica e maturazione: *Tonneaux (300 lt.) in rovere francese di Allier, stagionatura media e lunga, tostatura media, 12-14 mesi.*

Affinamento: *4-6 mesi in bottiglia*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: *Rosso rubino carico molto intenso.*

Profumo: *Intenso ed elegante con ampie note di frutta nera, liquirizia, pepe e lievi sentori balsamici.*

Sapore: *Fine, elegante e di grande complessità, persistente nelle sue note speziate e ricco di tannini levigati e avvolgenti.*

Consigli del produttore: *Per le sue caratteristiche questo vino si sposa squisitamente con primi e secondi piatti a base di carni elaborate e particolarmente ricchi, e formaggi stagionati.*

Nota di servizio: *Servire alla temperatura di 16-18 C°*

