



PIEVASCIATA
ROSSO
IDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
2020

Denominazione:

IGT Toscana

Zona di produzione:

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio:

Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Sangiovese 20%

Altitudine:

380/400 metri s.l.m.

Vigneti:

Vigneti di Vallepiciola

Tipologia del terreno:

Calcere ed argilla con presenza di galestro ed alberese

Densità di impianto:

5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento:

Cordone speronato e Guyot

Annata:

Annata classica. Le piogge primaverili hanno permesso la creazione di importanti riserve idriche, adatte a affrontare un'estate moderatamente calda e caratterizzata da ridotte precipitazioni. Il clima mediamente più rigido e umido nella prima metà dell'anno ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite rispetto agli ultimi anni, con un cadenzarsi dei tempi che ricorda le grandi annate degli anni '80. A un'estate calda ma regolare, senza particolari picchi di calore o abbondanti precipitazioni, è seguito un settembre caratterizzato da bel tempo e grandi escursioni termiche, che hanno permesso la perfetta maturazione fenolica delle uve.

Vendemmia:

Terza decade di settembre, uve provenienti in prevalenza dai vigneti Val di Picciola, Casuccio e Mordese.

Vinificazione:

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per circa 10-15 giorni

Fermentazione malolattica in barriques di rovere francese.

Invecchiamento:

Barrique per circa 8-10 mesi.

Affinamento in bottiglia:

4-6 mesi

Longività:

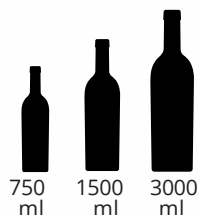
10 anni

Alcol: 14 % Vol

Temperatura di servizio: 18°-20° C



Formati disponibili:



750 ml
1500 ml
3000 ml

Note di degustazione:

Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Ampii sentori di frutta scura, piacevoli fragranze balsamiche e note speziate. Palato ricco e armonioso.

Abbinamento:

Ideale in abbinamento a carni arrosto, ad esempio arista con le prugne, con carni alla griglia oppure a formaggi stagionati.

VALLEPICCIOLA

S.P. 9 di Pievasciata, n.21 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI) Tel +390577 1698718
info@vallepiciola.com - www.vallepiciola.com