

Villa La Ripa

Villa La Ripa di Saverio, Adriana e Claudia Luzzi

Loc. Antria, 38 - 52100 Arezzo - Tel.: 0575 315118 - E-Mail.: info@villalaripa.it W.: www.villalaripa.it

Scheda Tecnica IGT Sangiovese Rosso di Toscana

Classificazione:	Indicazione Geografica Tipica Toscana
Comune di Produzione:	Arezzo
Uve:	Sangiovese 100%
Altimetria:	300 Metri
Resa per Ettaro:	80 q. li.
Sistema di Allevamento:	Cordone Speronato
Epoca di vendemmia:	30 settembre - 10 ottobre.
Vinificazione:	I grappoli sono diraspati e pigiati in maniera estremamente soffice per rispettare il più possibile l'integrità delle bucce. Durante la fermentazione sono eseguiti frequenti follature per favorire l'estrazione dalle bucce di aromi, colore e tannini. Al termine della macerazione delle vinacce con le bucce che dura circa 15 giorni, si effettua la svinatura.
Affinamento:	Il 30% viene affinato per 4/6 mesi in barriques di rovere francese di Allier; il restante in acciaio; successivamente 6 mesi in bottiglia.
Temperatura di Vinificazione:	23/25 °C
Gradazione Alcolica:	13 - 13.5 % Vol.
Acidità Totale:	7.2 g/l

Scheda Organolettica

Colore:	Rosso rubino intenso.
Naso:	Fruttato con sapori di ciliegia, viola cannella.
Bocca:	Morbido, armonioso, persistente, tannini morbidi ma decisi. Grande beva.
Abbinamenti:	Vino a tutto pasto da abbinare ad ogni tipo di pasta e carne.
Temperatura di servizio:	18°C