

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 Tiratari Rosso di Toscana

Classificazione:	Indicazione Geografica Tipica Toscana
Comune di Produzione:	Arezzo
Uve:	Sangiovese 85%, Merlot e Shiraz 15%.
Altimetria:	300 Metri
Resa per Ettaro:	50 - 60 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:	12 mesi in barriques di rovere francese di Allier e 12 mesi in bottiglia.
Temperatura di Vinificazione:	23-25°C
Gradazione Alcolica:	13 - 13.5% Vol.
Acidità Totale:	7.2 gl

Scheda Organolettica

Colore:	Rubino intenso, brillante.
Naso:	Speziato, legno aromatico, frutta rossa.
Bocca:	Elegante, morbido, armonioso, persistente, tannini morbidi ma decisi.
Abbinamenti:	Spaghetti al sugo di carne, carni rosse, formaggi.
Temperatura di servizio:	18°C