



Villa La Ripa
dal 1558

PSYCO

Indicazione Geografica Tipica Toscana



Comune di Produzione:	Arezzo
Uve:	Cabernet 50% e Sangiovese 50%
Grado Alcolico:	14,5%vol
Quota Altimetrica vigneto :	300 Metri
Resa in litri/ Ettaro:	5000 litri/ha.
Sistema di Allevamento:	Cordone Speronato
Epoca di vendemmia:	Prima decade di ottobre.
Data immissione sul mercato:	Dicembre di due anni successivi all'annata di raccolta.

Fermentazione alcolica e macerazione : I grappoli diraspati non sono pigiati al fine di rispettare la massima integrità delle bucce. Durante la fermentazione alcolica si eseguono frequenti follature per favorire l'estrazione dalle vinacce di aromi, colore e tannini. Terminata la macerazione, che varia da 8 a 12 giorni, si effettua la svinatura.

Fermentazione malolattica ed affinamento: Dopo la svinatura il vino è travasato e compie la fermentazione malolattica. PsycO è affinato in botti di rovere da 225 e 500 litri per 12 mesi; prima dell'immissione al consumo trascorre 12 mesi in bottiglia.

Principali parametri analitici :

- Acidità Totale	5,25 g/l ac.tartarico
- pH	3,45
- Zuccheri	1,5 g/l

Premi: Decanter: Silver Medal - Gambero Rosso: 2 Bicchieri - Veronelli 93 pts - Luca Maroni: 89 pts - Merano Wine Festival: 87 pts - IWSC: SILVER MEDAL - Selection: 87 pts - AWC Wien: 89,7 pts - Mundus Vini: 86,5 pt



Abbinamenti: Maccheroni con salse strutturate, carni rosse, cacciagione, formaggi. Ideale con cucina cinese ed indiana.

