



Villa La Ripa®  
dal 1558

# TIRATARI

## Indicazione Geografica Tipica Toscana



<b>Comune di Produzione:</b>	Arezzo
<b>Uve:</b>	Sangiovese 75% E Syrah 25%
<b>Grado Alcolico:</b>	14 % vol
<b>Quota Altimetrica vigneto :</b>	300 Metri
<b>Resa in litri/ Ettaro:</b>	5000 litri/ha.
<b>Sistema di Allevamento:</b>	Cordone Speronato e Guyot
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Prima decade di ottobre.
<b>Data immissione sul mercato:</b>	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 . Quest'ultima dura circa 10 giorni ed avviene ad una temperatura di 20°C. Tiratari è affinato per 12 mesi in barriques di rovere francese di Allier e 12 mesi in bottiglia 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	5,45 g/l ac.tartarico
- pH	3,46
- Zuccheri	1,5 g/l

**Premi:** Decanter: Silver Medal - Gambero Rosso: 2 Bicchieri – Veronelli 90 pts - Luca Maroni: 89 pts – Mondo Wein der Welt: 88pts – AWC Wien: Silver medal - Merano Wine Festival: 88,99 pts



**Abbinamenti:** Pasta, carni rosse e formaggi

