

QUARTALUNA

2013

SCHEDA ORGANOLETTICA:

Il vino si presenta con colore rosso rubino molto intenso, al profumo note di frutti rossi ed una speziatura di pepe rosa. Al gusto si percepisce dapprima la parte fruttata (mirtilli amarena, fragola), coerente con quella olfattiva, segue nel centro bocca una nota speziata mentre il volume del vino si amplia e sul finale, lunghissimo, viene fuori una nota minerale.

Il vino non viene filtrato prima dell'imbottigliamento e contiene solfiti in misura minima.

SESTO D'IMPIANTO:

1,30 x 0,75, pari a 10.000 ceppi per ettaro, a conduzione biologica

VARIETÀ:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

VENDEMMIA:

Dal 15 settembre al 15, 20 ottobre

FERMENTAZIONE:

Spontanea, ciascuna varietà in purezza

MACERAZIONE:

15-20 giorni dopo il termine della fermentazione

AFFINAMENTO BARRIQUE:

12 mesi in barriques usate di varie essenze e provenienze

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

12 mesi

IGT TOSCANA ROSSO

ALCOOL	13°
ACIDITÀ TOTALE	6,5
PH	3,2
SOLFOROSA LIBERA	30 mg/lit
SOLFOROSA TOTALE	52 mg/lit
ZUCCHERI RIDUTTORI	2 gr/lit
ACIDITÀ VOLATILE	0,6 gr/lit
ESTRATTO SECCO	33 gr/lit



Per allegrezza de la buona nuova
Prepara il nostro Re la ricca festa:
E vuol, ch' ad ogni Quarta Luna nuova
Una se n'abbia a far simile a questa:
Che la memoria rinfrescar gli giova
De i quattro mesi, che in irsuta vesta
Fu tra il gregge del Orco: e un giorno, quale
Sarà dimane, usci di tanto male.

2013

QUARTALUNA

ROSSO TOSCANA IGT

Imbottigliato all'origine da
At. Agr. Francesco d'Alessandro, Via del Mandoleto, 12 - Sarteano (SI)
ICQSI 9070 - PRODOTTO IN ITALIA