COOP. VINICOLA
CHIANTI MONTALBANO

www.cantinalarciano.it

Rosso IGT Toscana
ANTARES

DENOMINAZIONE: Rosso IGT Toscana (Indicazione Geografica Tipica)

VITIGNI: Sangiovese e altri vitigni a bacca rossa ammessi dal disciplinare dell'IGT Toscana

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti dei soci situati nelle province di Pistoia e Firenze.

CENNI STORICI: La viticoltura in Toscana affonda le proprie radici in epoche antichissime, risalenti agli Etruschi e successivamente sviluppatesi in epoca romana. Nel corso dei secoli, il territorio ha consolidato una spiccata vocazione per la produzione di vini rossi di qualità, grazie alla combinazione di condizioni pedoclimatiche favorevoli e a un patrimonio ampelografico di grande valore. L'introduzione della categoria IGT (Indicazione Geografica Tipica), a partire dagli anni '90, ha rappresentato un passaggio fondamentale per l'enologia regionale, consentendo maggiore libertà espressiva ai produttori e favorendo la nascita di vini capaci di coniugare tradizione e innovazione, nel rispetto dell'identità territoriale toscana

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Terreni collinari situati nell'area del Montalbano, caratterizzati da substrati prevalentemente arenacei e calcareo-marnosi, con presenza di scisti argillosi e zone sabbiose. Diffusa la presenza di ciottoli e fossili marini.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: Minimo 3.500 ceppi/ettaro

VINIFICAZIONE: Le uve selezionate mediante controlli analitici e degustativi vengono raccolte a metà settembre. La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per circa 10 giorni, seguita da una macerazione sulle bucce di circa 7 giorni. Dopo la svinatura si effettuano i travasi e la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: In vasche di cemento per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino. Al naso si presenta intenso, con note di frutti rossi e richiami di sottobosco, accompagnati da una piacevole freschezza.
Al palato è equilibrato, con tannini morbidi e ben integrati, buona acidità e un finale fruttato con lieve sensazione di morbidezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale a tutto pasto, si abbina in particolare a carni rosse, arrosti e selvaggina.