COOP. VINICOLA
CHIANTI MONTALBANO

www.cantinalarciano.it

Rosso IGT Toscana
TORSASSO

DENOMINAZIONE: Rosso IGT Toscana (Indicazione Geografica Tipica)

VITIGNI: Sangiovese, Syrah, Cabernet.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti dei soci situati nelle province di Pistoia e Firenze. Altitudine fino a 150m s.l.m.

CENNI STORICI: I Super Tuscan nascono tra la fine degli anni ’60 e l'inizio degli anni ’70 come espressione di innovazione e libertà produttiva nel panorama vitivinicolo toscano. Alcuni produttori, spinti dalla volontà di migliorare la qualità e svincolarsi dai disciplinari dell'epoca, iniziarono a utilizzare vitigni internazionali come Cabernet Sauvignon e Merlot, oppure a valorizzare il Sangiovese al di fuori delle regole tradizionali. Questi vini, inizialmente classificati come semplici “Vini da Tavola”, si affermarono rapidamente sui mercati internazionali grazie alla loro struttura, eleganza e capacità di invecchiamento. Oggi i Super Tuscan rappresentano un simbolo della rinascita qualitativa del vino italiano, coniugando identità territoriale e visione contemporanea.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Terreno marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose, ricco di calcare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO: Minimo 3.500 ceppi/ettaro

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica per 15 giorni a temperatura di 20-26°C con tecniche di rimontaggio e délestage, successiva macerazione per 20 giorni a 28-29°C in acciaio.
Dopo la svinatura viene travasato ed effettua la fermentazione malolattica in acciaio.
Dopo travaso e solfitazione si procede all'affinamento. Le basi separate vengono assemblate a gennaio per poi proseguire l'affinamento del blend.

AFFINAMENTO: Il vino effettua vari passaggi di affinamento in contenitori di diverso materiale per almeno 6-12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rubino intenso. Naso ricco e speziato, esprime nuance di pepe nero e tabacco. Presenza note di legno, vaniglia, spezie dolci e tostatura. In bocca è ricco e avvolgente, fresco e intenso, con un lungo finale di spezie e frutta rossa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Selvaggina, brasato, pasta al ragù di carne.