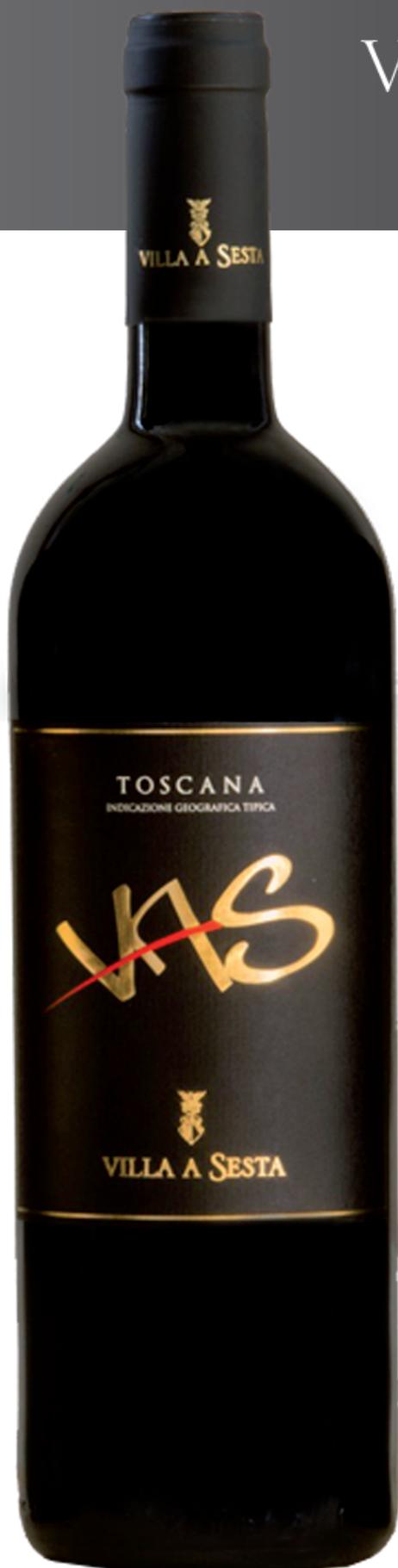




RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP

VILLA A SESTA



VAS "GOLD" IGT Toscana Rosso

Zona di produzione: "VAS" è prodotto con uve accuratamente selezionate dal miglior vigneto situato in località Casanova, a Villa a Sesta, Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena.

Esposizione: esposti a Sud ad un' altitudine di 450 m s.l.m

Tipologia dei terreni: sono terreni tendenzialmente eterogenei, mediamente scoscesi, sciolti ricchi di scheletro, profondi.

Uvaggio: Cabernet Franc 100%

Caratteristiche produttive: la densità di impianto varia da 4.500 a 5.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 50 quintali di uva e con una resa media in vino di 35 ettolitri.

Vinificazione: l'uva viene raccolta manualmente, in cassette, si esegue una cernita manuale al tavolo di selezione e successivamente viene diraspata e pigiata. La vinificazione è condotta in tini tronco conici ad una temperatura controllata di 27°C., la fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni con lieviti spontanei e la successiva macerazione sulle bucce in altri 10 giorni circa.

Maturazione ed affinamento: 12 mesi in tonneaux e successivi 12 mesi in botti grandi. Prima di essere immesso sul mercato viene affinato in bottiglia per 12 mesi circa.

Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore rosso rubino profondo, che si mantiene vivace con l'invecchiamento. Al naso si distingue per le intense note balsamiche e speziate. Cacao, pepe, liquirizia e cannella si fondono alla fragranza della frutta rossa. Capace di una straordinaria longevità, al gusto è sempre pieno, intenso, con tannini succosi.

Abbinamenti gastronomici: Piatti ricchi e strutturati, cacciagione, anatra al forno, carne a lenta cottura e non al sangue.

Temperatura di servizio: 18°C