



Ebesco

IGT Toscana Rosso

Zona di produzione: Bolgheri, Castagneto Carducci (LI).

Esposizione: Sud/Ovest; 30-50 m s.l.m.

Tipologia dei terreni: prevalenza di argilla di medio impasto con componenti di sabbia e limo.

Varietà: Merlot 75% e Cabernet Franc 35%

Caratteristiche produttive: la densità di impianto è di circa 6000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 80 quintali di uva.

Vinificazione: le varietà sono state vinificate separatamente. La fermentazione e la macerazione avvengono in vasche di cemento per circa 25/30 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 25/28°.

Maturazione ed affinamento: affinamento di 6 mesi in vasche di cemento e dopo l'imbottigliamento il vino sosta 3 mesi prima dell'immissione nel mercato.

Caratteristiche organolettiche: si mostra con una nuance rosso rubino intenso dai riflessi violacei, ha profumi penetranti di fragole di bosco, muschio, erba fresca, liquirizia; al palato evidenzia un buon equilibrio tra freschezza e tannini, con un risultato di estrema piacevolezza.

Abbinamenti gastronomici: da abbinare a tutto pasto, con zuppe e minestre, primi e secondi piatti tipici della tradizione toscana, formaggi di media stagionatura e affettati.

Temperatura di servizio: 18°C