

# TILARIA 2014

---

**Denominazione:** Toscana Rosso - Indicazione Geografica Tipica I.G.T.

**Zona di produzione:** Maremma - Capalbio (Grosseto)

**Altitudine:** 100 mt s.l.m.

**Tipo di terreno:** misto argillo-sabbioso

**Uvaggio:** 35% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 20% Sangiovese, 10% Cabernet Franc, 10% Pignitello

**Esposizione:** per i vigneti di Cabernet Sauvignon Sud-Ovest, per i vigneti di Syrah e Cabernet Franc Nord-Est, per i vigneti di Sangiovese e Pignitello Sud-Est Densità: 5500 (2,50x0,80)

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Portainnesto:** 110 Richter

**Epoca di raccolta:** esclusivamente a mano, da inizio Settembre a inizio Ottobre

**Resa di Uva per ettaro:** 60 quintali

**Enologo:** Paolo Caciorgna

**Fermentazione:** separata per i vitigni, in acciaio inox

**Macerazione:** 2 giorni a 10° C, 4-6 giorni a 28-30° C

**Malolattica:** in barriques di secondo e terzo passaggio

**Affinamento in bottiglia:** minimo 3 mesi

**Bottiglie prodotte:** 13.000 da Lt. 0,750



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** intenso e di buona persistenza con spiccati sentori di frutta rossa donati dal Cabernet e sentori floreali come la viola portati dal Sangiovese e dal Pignitello, chiude con le note speziate del Syrah

**Gusto:** spicca la grande morbidezza dove si ritrovano le note fruttate e l'elegante chiusura della spezia

**Abbinamenti:** primi e secondi piatti di carne, carni rosse, in particolare bolliti e stufati, ottimo anche con salumi e formaggi di media stagionatura

**Temperatura di servizio:** 16° C

**Invecchiamento:** 4-5 anni



▼ILL▲ PINCIANA▲