



DE' PAZZI

DENOMINAZIONE E NOME

IGT Toscana, De' Pazzi

VITIGNI

Sangiovese 60%, Syrah 20%, Merlot 20%

TIPOLOGIA DI SUOLO

Medio impasto con scheletro.

ANNO D'IMPIANTO

1995

DENSITA'

5500 ceppi per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

PRODUZIONE

5-7 grappoli per ceppo.

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e pigiatura con leggera rottura dell'acino, le uve sono poste a fermentare, con inoculo spontaneo. Circa il 20% del Sangiovese fermenta in anfore di terracotta. Gli altri due vitigni e la rimanente quantità di Sangiovese fermentano in acciaio. La macerazione ha una durata di circa 25 giorni. Segue, negli stessi contenitori, la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Il Sangiovese viene affinato in Tonneaux di 2° passaggio per 18 mesi. Syrah e Merlot vengono affinati per 18 mesi in barrique nuove e di secondo passaggio. Ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO

Circa 10 anni

NOTE DEGUSTATIVE

Al naso marasca e piccoli frutti rossi in confettura, viola macerata. Tocco minerale e di spezie dolci. In bocca risulta caldo, avvolgente, persistente sorretto da una fitta trama tannica e ottima freschezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Beccaccia al ginepro, tagliatelle al ragù di capriolo, formaggi di media stagionatura. Ottimo vino da meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

