

Rosso del Guardia 2018

Nome del vino	Rosso del Guardia IGT Toscana – Borgo Pignano
Denominazione	<i>Ciliegiolo ed Abrusco nero Toscana IGT</i>
Vitigni	Ciliegiolo 80% e Abrusco nero di Toscana 20%
Produzione	4.000 bottiglie
Zona di Provenienza	Località Pignano - Volterra
Tipologia del terreno	<i>argilloso riccamente calcareo</i>
Altitudine media	500 m s.l.m.
Sistema d'allevamento	<i>Guyot</i>
Densità d'impianto	5.000 piante/HA
Resa di uva per ettaro	60 q.li/HA
Periodo di vendemmia	<i>Fine settembre</i>
Contenuto alcolico	13,00 – 13,50 %
pH	3,60 – 3,70
Acidità Totale	4,80 - 5,00 g/l
Residuo zuccherino	0,50 – 1,00 g/l



Vinificazione

L'uva viene selezionata in vigna e raccolta a mano, pigiadiraspata subito e condotta in vasche termocondizionate in acciaio inox. La fermentazione viene condotta separatamente per i due vitigni ad una temperatura max. di 26 °C per l'ottenimento di profumi freschi e fruttati. La macerazione viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e delestage e dura al massimo 10 giorni. Dopo la svinatura, i vini svolgono la fermentazione malolattica in tini inox dove permangono sulle fecce fini anche successivamente per un totale di 8 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento, effettuato dopo circa 9 mesi dalla vendemmia.

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso, brillante e vivo, con riflessi violetti. Al naso grande intensità fruttata con note di piccoli frutti di bosco neri e rossi maturi; sullo sfondo vividi e ben definiti sentori speziati di pepe rosa e timo, nel finale una tenue percezione di cacao amaro. Gusto rotondo con tannini vivaci molto setosi ed una chiusura pulita, fresca e sapida.

Temperatura di servizio consigliata

Temperatura intorno a 16 °C in calici di media ampiezza.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnare antipasti di terra, primi piatti a base di pasta, carni bianche e rosse alla griglia.