

<b>Nome del vino</b>	<b>Rosso del Guardia IGT Toscana Borgo Pignano BIO</b>
<b>Denominazione</b>	Ciliegiolo ed Abrusco nero Toscana IGT BIOLOGICO
<b>Vitigni</b>	Ciliegiolo 70% e Abrusco nero di Toscana 30%
<b>Produzione</b>	4'000 bottiglie
<b>Zona di Provenienza</b>	Località Pignano - Volterra
<b>Tipologia del terreno</b>	argilloso riccamente calcareo
<b>Altitudine media</b>	500 m s.l.m.
<b>Sistema d'allevamento</b>	Guyot
<b>Densità d'impianto</b>	5'000 piante/HA
<b>Resa di uva per ettaro</b>	60 q.li/HA
<b>Periodo di vendemmia</b>	Fine settembre
<b>Contenuto alcolico</b>	13,00 – 13,50 %
<b>Acidità Totale</b>	5.00 – 5.20 g/L
<b>Residuo zuccherino</b>	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 14 giorni. Dopo la svinatura, i vini svolgono la fermentazione malolattica in tini inox e da qui vengono immessi in fusti di pregiato rovere francese da 500 litri (tonneaux), dove permangono in affinamento per 12 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento. Rimane infine almeno 5 mesi ad affinare in bottiglia, prima di essere messo in vendita.

### **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, timo, caramello e vaniglia nel finale una tenue percezione di cacao amaro. Gusto rotondo con tannini vivaci molto setosi ed una chiusura pulita, fresca, sapida e persistente.

### **Temperatura di servizio consigliata**

Temperatura di 16 °C in calici di grande ampiezza.

### **Abbinamenti gastronomici**

Ideale per accompagnare primi piatti strutturati a base di pasta, carni bianche e rosse alla griglia, cacciagione. Ottimo anche come vino da meditazione.