



BACCHERI

IGT ROSSO TOSCANA

Questo vino prende il nome da un avo della famiglia vissuto nel 1800, grande vignaiolo e bevitore di vino. Anche l'etichetta si sviluppa su una vecchia foto, che è stata stilizzata e rivisitata in chiave moderna cercando di mantenere intatto il legame fra passato e presente.

DENOMINAZIONE: IGT Rosso Toscana

ZONA DI PRODUZIONE: Castellina in Chianti

UVAGGIO: Sangiovese 60%, Merlot 40%

COLTIVAZIONE: Guyot

SUOLO: di medio impasto, argilloso

ALTIMETRI VIGNETI: 250-290 metri sul livello del mare

ANNO IMPIANTO DEL VIGNETO: 2000

COLORE: rosso rubino intenso dai toni decisi

PROFUMO: fruttato intenso con un intenso bouquet olfattivo

FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE: in acciaio

DURATA FERMENTAZIONE: 10 giorni

MACERAZIONE CON BUCCE: 15 giorni

INVECCHIAMENTO: 5-6 mesi in Barriques e Tonneaux Francesi usate (II-III passaggio)

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: almeno 4-5 mesi

GUSTO: giovane, persistente, con note di frutti rossi. In bocca il vino presenta un buon corpo, rotondo con tannini morbidi e vellutati, lungo e saporito.

ABBINAMENTI: Primi piatti con sughi rossi a base di carne e selvaggina; secondi piatti a base di arrostiti, brasati e carne alla griglia; ottimo anche con formaggi stagionati.



WWW.NARDIVITICOLTORI.IT