

CONNOI

TOSCANA IGT
ROSSO

2023



VINO ROSSO | BOTT. 0,75 L | 13% ALC. | 16 °C - 18 °C



Denominazione e Nome:

Toscana IGT Rosso

Produzione: 10.000 bottiglie

Vitigno: Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 25%

Tipologia di suolo: terreni argilloso-calcarei, capaci di coniugare struttura, freschezza e precisione aromatica.

Anno di impianto: 2018

Densità: 4.500 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione: 1,2 kg di uva per ceppo

Vendemmia: raccolta manuale tra la prima decade di settembre e l'inizio di ottobre, con accurata selezione dei grappoli direttamente in vigneto.

Vinificazione: dopo la diraspatura, le uve vengono sottoposte a una pigiatura soffice che preserva in gran parte l'integrità degli acini. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, mai superiore ai 26 °C. La macerazione si prolunga per 15-20 giorni, consentendo un'estrazione graduale di colore, struttura e complessità aromatica, nel pieno rispetto dell'equilibrio e dell'eleganza del vino.

Affinamento: 80% in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio e 20% in barrique nuove di rovere francese per un periodo compreso tra 12 e 14 mesi, a seconda dell'annata. Seguono ulteriori sei mesi di affinamento in bottiglia.

Capacità di invecchiamento: oltre 15 anni.

CONNOI

TOSCANA IGT
ROSSO

2023



Note degustative

Di colore rosso rubino profondo con riflessi granati. Al naso esprime profumi di amarena, mora e prugna matura, accompagnati da note di erbe mediterranee, grafite, pepe nero e spezie dolci, con sfumature di cacao, cedro, tabacco e balsamicità. Al palato è strutturato e raffinato: il Syrah dona frutto e speziatura, il Cabernet Sauvignon profondità e persistenza, il Cabernet Franc freschezza e precisione. Tannini setosi e ben integrati accompagnano un finale lungo e sapido. Un vino elegante che interpreta con autenticità il carattere della costa toscana.

Abbinamenti

Connoi è il compagno ideale della cucina mediterranea. La sua struttura e profondità si abbinano perfettamente a carni alla griglia, arrosti, selvaggina e piatti a lunga cottura. Grazie alla freschezza e all'equilibrio accompagna con armonia anche primi piatti con ragù, formaggi stagionati e specialità della tradizione toscana. Ottimo inoltre con barbecue, funghi di bosco e ricette arricchite da erbe aromatiche mediterranee. Un vino versatile, pensato per la convivialità e i momenti da condividere.

Andamento climatico

L'annata 2023 in Maremma è stata caratterizzata da una maturazione lunga e graduale delle uve, che ha favorito lo sviluppo di complessità, freschezza ed equilibrio. Le giornate calde, unite alle escursioni termiche notturne e all'influenza mitigatrice del Mar Tirreno, hanno permesso di raggiungere un'eccellente maturità fenolica. I vini ottenuti si distinguono per concentrazione, eleganza ed energia, esprimendo grande profondità aromatica e un significativo potenziale evolutivo nel tempo.