



CONTE DI CASTIGNANO

## TOSCANA IGT - ROSSO 2022



### Dénomination et Nom:

Toscana IGT Rosso - Conte di Castignano.

**Cépages:** 60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot.

**Origine du territoire:** Nos vignobles sont situés au cœur de la Maremma, plus précisément dans la région de Castiglione della Pescaia et Albinia. La position plus intérieure de nos vignobles atténue la chaleur estivale, garantissant un microclimat frais même pendant les périodes les plus chaudes. Les sols, principalement sablonneux/argileux, assurent la production de vins d'une grande aromaticité et élégance.

**Système de culture:** Partie en Cordon Speronato, partie en Guyot.

**Année de plantation:** Vignobles jeunes de 5 à 10 ans.

**Densité:** 5.000 pieds par hectare.

**Production:** 1,5 / 2 kg de raisin par pied.

**Vendange:** Partiellement mécanique et partiellement manuelle.

**Vinification:** Après l'éraflage, suit le foulage avec légère rupture de la baie. La fermentation, après que les raisins aient été refroidis pendant quelques heures à 4°C, a lieu dans des cuves en acier de 100 HI à température contrôlée entre 26°C et 28°C. Suit une macération d'environ 15 jours.

**Affinage:** En fût de chêne pendant 12 mois.

**Notes de dégustation:** Au nez, il est doux et agréable, montrant des arômes intenses de baies rouges avec des notes de vanille. En bouche, il est doux et soyeux, avec une bonne fraîcheur et des tannins ronds. Finale assez longue et légèrement douce.

**Accords mets-vins:** Antipasti de terre, plats de pâtes avec sauce à la viande et tous les plats de la cuisine méditerranéenne, en particulier les viandes rouges.



**Capacité de vieillissement:**  
10 ans.



**Température de service**  
16°C en été, 18°C en hiver.



Rouge



750 ml



13%