



CONTE DI CASTIGNANO

TOSCANA IGT - ROSSO 2022



Benoeming en Naam:

Toscana IGT Rosso - Conte di Castignano.

Druivensoorten: 60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot.

Herkomst van het gebied: Onze wijngaarden liggen in het hart van de Maremma, meer bepaald in het gebied van Castiglione della Pescaia en Albinia. De meer interne ligging van onze wijngaarden tempert de zomerse hitte en garandeert een koel microklimaat, zelfs in de warmste periodes. De bodem, voornamelijk zandig/kleiachtig, zorgt voor de productie van wijnen met een grote aromatische rijkdom en elegantie.

Teeltsysteem: Deels in Cordon Speronato, deels in Guyot.

Aanplantingsjaar: Jonge wijngaarden van 5 tot 10 jaar.

Dichtheid: 5.500 stokken per hectare.

Productie: 1,5 / 2 kg druiven per stok.

Oogst: Gedeeltelijk mechanisch en gedeeltelijk handmatig.

Vinificatie: Na het ontstelen volgt het kneuzen met lichte breuk van de bes. De fermentatie, nadat de druiven enkele uren op 4°C zijn gekoeld, vindt plaats in roestvrijstalen tanks van 100 Hl bij een gecontroleerde temperatuur van 26°C/28°C. Daarna volgt een maceratie van ongeveer 15 dagen.

Rijping: In eikenhout gedurende 12 maanden.

Proefnotities: In de neus is hij zoet en aangenaam, met intense aroma's van rode bessen en een vleugje vanille. In de mond is hij zacht en soepel, met een goede frisheid en ronde tannines. De afdronk is vrij lang en lichtzoet.

Gerechtingsuggesties: lees antipasti, pasta met vleessaus en alle gerechten uit de mediterrane keuken, vooral rode vleesgerechten.



Verouderingspotentieel:
10 jaar.



Serveertemperatuur:
16°C in de zomer, 18°C in de winter.



Rood



750 ml



13%