



**Annata**

2015

**Agricoltura**

Certificato Biologico da ICEA

**Vigneto (anno d'impianto, quota s.l.m.)**

Podere Bugnanese Ovest (2003, 400m)

**Uvaggio**

50% Merlot  
50% Cabernet-Franc

**Resa**

Uva: 45 qtl/ha  
Vino: 25 hl/ha

**Vendemmia**

A mano nelle cassette di 18kg  
Metà settembre (merlot), primi di ottobre (cabernet-franc)

**Vinificazione**

Lieviti autoctoni,  
fatto fermentare nelle barriques - 50% nuove  
Follatura a mano fino a 4 volte al giorno  
Circa 28 giorni di macerazione

**Affinamento**

24 mesi in barrique e botte - 50% nuove

**Classificazione**

IGT Toscana Rosso

**Alcool**

15.0% volumetrico

**Quantità Prodotta**

1600 bottiglie (75cl)

Nel cuore dell'antica Etruria si trova la montagna sacra, Monte Amiata. Sotto la sua tutela si trova questo vigneto di classica uva francese. Tinia (o Tin) era una divinità Etrusca eminente e la più coinvolte con l'armonia divina. Questo vino potente ed armonioso è chiamato nel suo onore. 24 mesi in rovere. 1600 bottiglie.

Tinia è un'espressione del singolo vigneto, il Podere Bugnanese Ovest. Lo 0,6 ettari di terreno esposto a sud composto principalmente da scisti, con striature di terreno più limoso. Il pendio ripido e soleggiato drena bene e le bacche sono tipicamente piccole e mature con aromi concentrati e bucce spesse. I vini che ne derivano tendono ad essere sia eleganti che potenti, con sapori sontuosi di frutta, ampio tannino e freschezza di conservazione anche negli anni più caldi.



**TENUTA TOBIA**

TOSCANA

\*

Tenuta Tobia, Seggiano (GR), Toscana, Italia  
[www.tenutatobia.it](http://www.tenutatobia.it)  
[info@tenutatobia.it](mailto:info@tenutatobia.it)  
tel: +39 348 624 4309