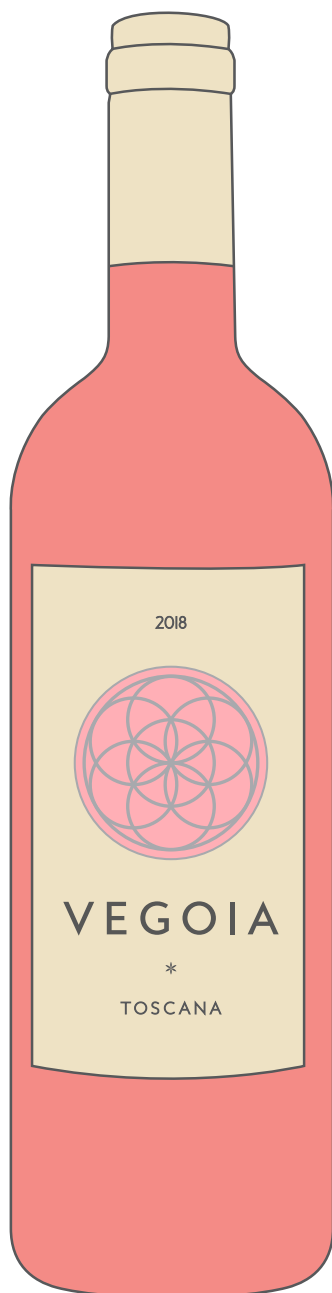




Annata
2018

Agricoltura
Agricoltura biologica non certificata -
senza concime e fitofarmaci sintetici

Vigneto (anno d'impianto, quota s.l.m.)
Anteata (2001, 325m)
Le Pozzuole (2001, 425m)
Podere Bugnanese Est (2005, 400m)
Podere Ripolo (1982, 425m)
Podere Montecatini (1974, 375m)

Uvaggio
100% Sangiovese

Resa
Uva: 70 q.li/ha
Vino: 46 hl/ha

Vendemmia
A mano nelle cassette di 18kg
Ultimi giorni di settembre

Vinificazione
Breve macerazione a freddo sulle bucce per colore,
poi pressatura soffice
Lieviti autoctoni, fermentati in vasche di acciaio inox

Affinamento
6 mesi in acciaio inox

Classificazione
IGT Toscana Rosato

Alcool
13.5% volumetrico

Quantità Prodotta
2000 bottiglie (75cl)

Nel cuore dell'antica Etruria si trova la montagna sacra, Monte Amiata. Sotto la sua tutela si trovano i nostri vigneti. Vegoia (o Lasa Vecu) era una ninfa profetica, messaggera dal regno degli dei al popolo Etrusco impartendo sapienza e saggezza. Agrumi freschi, frutti rossi, minerali ed un cremoso finale. 2000 bottiglie.

Le uve vengono raccolte un po' prima rispetto a quelle utilizzate per il rosso per essere leggere e piacevoli da bere ma con sufficiente corpo e complessità per accompagnare un tipico piatto toscano di salumi, prosciutto e bruschette. La maggior parte della frutta proveniva dal vigneto di un vicino, che li ha sempre coltivati con metodi biologici (anche se non certificati). Il vino è stato fatto in tre piccole partite macerando tra 2 e 8 ore per arrivare al giusto colore nella miscela finale. Erano inclusi alcuni secchi di succo scolati dai tini delle uve più mature destinate a produrre i migliori vini rossi.



TENUTA TOBIA

TOSCANA

*

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