



Annata

2014

Agricoltura

Certificato Biologico da ICEA

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

Podere Bugnanese est (2005, 400m)

Podere Bugnanese ovest (2003, 400m)

Uvaggio

60% Merlot

30% Cabernet-Franc

10% Sangiovese

Resa

Uva: 70 qtl/ha

Vino: 48 hl/ha

Vendemmia

A mano nelle cassette di 18kg

Metà-settembre a metà-ottobre

Vinificazione

Lieviti autoctoni nelle vasche d'acciaio inox

Rimontaggi giornalieri e/o follatura a mano

Minimo 21 giorni di macerazione

Affinamento

Minimo di 10 mesi in botti di rovere

Classificazione

IGT Toscana Rosso

Alcool

13.5% volumetrico

Quantità Prodotta

4200 bottiglie (75cl)

Nel cuore dell'antica Etruria si trova la montagna sacra, Monte Amiata. Qua coltiviamo l'uva di Merlot, Cabernet e Sangiovese che accumulano dei sapori intensi di frutta, una buona acidità e dei tannini fini che catturano l'essenza dei nostri terreni pietrosi ed il clima unico della montagna. Affinato 10 mesi in botti di rovere. 4200 bottiglie prodotte.

Le uve vengono selezionate a mano da ogni vigneto con un' unica combinazione di vitigno, terreno ed esposizione. Ogni componente viene fatto fermentare separatamente, poi attraverso molteplici prove sono assemblati per donare complessità, equilibrio ed armonia.



TENUTA TOBIA

TOSCANA

*

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