



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

50% Sangiovese

30% Cabernet-Franc

20% Merlot

Resa

Uva: 70 q.li/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

21 giorni di macerazione

Affinamento

14 mesi in botti di rovere

Classificazione

IGT Toscana Rosso

Alcool

13.5% volumetrico

Quantità Prodotta

2000 bottiglie (75cl)

Nel cuore dell'antica Etruria si trova la montagna sacra, Monte Amiata. Qua coltiviamo le uve classiche Toscane e Francesi producendo un vino giovanile ed allo stesso tempo sofisticato. Nella tradizione Etrusca, il profeta fanciullo Tages nacque dalla terra ed era saggio come un anziano. Affinamento 12 mesi in botte di rovere. 2000 bottiglie prodotte.

Le uve vengono selezionate dai vigneti del Podere Bugnanese a Seggiano. Il vigneto Est è di Sangiovese, l'Ovest di Merlot e Cabernet-Franc. Tages è un vino corposo ed elegante, con un ampio tannino ed un'acidità che esprimono il carattere distintivo di questo piccolo territorio agricolo appartenente ad Hortulanus.



TENUTA TOBIA

TOSCANA

*

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