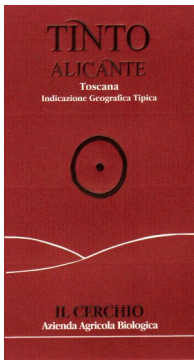


TINTO Alicante Toscana IGT



L'Alicante, nella varietà Alicante Nero o Grenache, coltivato nello Stato dei Presidi sin dal 1500, è un vitigno di origine spagnola, conosciuto in Sardegna anche con il nome di Cannonau. Nel 1800 venne incrociato con il Petit Bouschet dando origine all'Alicante Bouschet

Il Tinto è prodotto con la varietà Alicante Bouschet, da cui otteniamo un rosso ben strutturato, con tannini decisi ma non aggressivi e una speziatura particolare propria di quest'uva

Vitigno: Alicante Bouschet 100%

Vendemmia: selezione manuale, in piccole cassette



Vinificazione: fermentazione alcolica tradizionale con lunga macerazione, prevalentemente in piccoli fusti di legno, ed in parte in acciaio

Maturazione: interamente in barriques e tonneaux di rovere francese di vari passaggi per 16/18 mesi sulle fecce nobili, successivamente in acciaio per qualche mese e infine in bottiglia per circa 12 mesi

Caratteristiche organolettiche: tipico colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, di corpo consistente, dal profumo ampio, di gusto asciutto, pieno, persistente ed equilibrato

Temperatura di servizio: 18°C

Gastronomia: si abbina a piatti gustosi e decisi come arrostiti di carni rosse o cacciagione, ottimo anche con formaggi stagionati.



IL CERCHIO
Azienda Agricola Biologica

Capalbio
www.ilcerchiobio.it