



Urga

IGP TOSCANA ROSSO 750 ml / 1.5 L

Vitigni

Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 50%

Vendemmia

Manuale con selezione dei grappoli e degli acini.

Vinificazione

Dopo la selezione di raccolta l'uva viene diraspata e posta in vasche da 50 hl. La fermentazione alcolica avviene in 10-12 giorni ad una temperatura controllata che parte inizialmente a 20-22°C per circa 3 giorni dopodiché si aumenta fino ad arrivare a 25-27°C. Il liquido dopo la fine della fermentazione alcolica viene separato dalle bucce ed inserito in un'altra vasca dove inizierà a svolgersi la fermentazione malolattica.

Maturazione e affinamento

6-12 mesi in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio e non meno 6 mesi in bottiglia.

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi rosso granato appena accennati.

Profumo

Ampio bouquet composto da evidenti note di frutta sotto spirito (amarena), floreale tenue, sentore e speziato.

Gusto

Caldo e abbastanza morbido, decisa la presenza dei tannini che non risultano mai evidenti. Di grande longevità.

Temperatura di servizio

18°-20°C

Abbinamenti

Tagliata di manzo, cinghiale in umido, peposo

Zona di produzione

Tatti (Fraz. di Massa Marittima), GR, Toscana, Italia, Loc. Poggio Gobbo, fraz. Grilli (Gavorrano), GR, Toscana, Italia.

Tipologia di terreno

Franco (30% sabbia, 40% limo, 20% argilla e il 10% restante scheletro), leggermente calcareo, povero di sostanza organica

Sesto di impianto e sistema di allevamento

80 cm x 2,5 m e 80 cm x 2,8 m cordone speronato

Altitudine

100-400 mt s.l.m.

Densità di impianto

5.500 piante/ha.

Produzione per ceppo

Cabernet S. 1,4-1,5 kg; Sangiovese - 1,5 kg