



FONTEFOSSOLI

TOSCANA ROSSO

indicazione geografica tipica

Fontefossoli è il luogo d'origine della storia di Famiglia, rappresenta la continuità delle tradizioni del gusto e dei sapori del territorio per i cibi ed il vino. FONTEFOSSOLI è il vino che accompagna i pasti quotidiani della Famiglia. La decisa personalità di un vino pieno e sincero lo rende il sicuro compagno dei piatti della tradizione della Maremma Toscana

Vigneto PEROLLATATTI

Anno di impianto: 2006 **Sesto:** metri 1,80 x 0,80

Vitigno: Montepulciano, Cilieggiolo

Densità: 6944 viti per ettaro

Suolo: argilloso con alluvioni silicio-calcaree

Orientamento versante: sud **Altitudine:** 150 metri s.l.m.

Forma di allevamento: cordone speronato in contropalliera

Gestione: biologica certificata

Diserbo: meccanico

Concimazione: organica (letame compostato), semina di miscugli (leguminose, graminacee) per sovescio

Carico per vite: 1.000 grammi

Cantina

Vendemmia: manuale in cassette

Selezione: del grappolo su tavolo di cernita prima della diraspatura

Pigiatura: assente

Riempimento tini: per caduta senza uso di pompe

Tini: in acciaio (capacità 30 hl)

Fermentazione: spontanea

Lieviti: indigeni

Macerazione: per 15/20 giorni con rimontaggi leggeri

Affinamento: in acciaio per 8 mesi

Maturazione: 3 mesi in bottiglia

Blend: 70% Montepulciano, Cilieggiolo, Alicante e Colorino

Grado alcolico: 13,0% vol variabile secondo l'annata

Vino

Colore: rubino intenso con unghia violacea.

Sentore: Ampio e fruttato di frutti rossi.

Gusto: Fresco e avvolgente, vinoso e vivace. Denota una bella tannicità.

Abbinamenti: Primi piatti della tradizione Toscana al Ragù. Ottimo per carni alla griglia o selvaggina in umido.

Longevità: Oltre 5 anni. Medio invecchiamento.



SIMONA CECCHERINI

Simona Ceccherini – Costa Sassone, 23 – 58024 Massa Marittima – Grosseto – Italia

www.simonaceccherini.it

office@simonaceccherini.it – info@simonaceccherini.it