



ZONA DI PRODUZIONE

Maremma toscana - Civitella Paganico
Fraz. Civitella M.ma (GR) Italia

TIPOLOGIA DEL TERRENO

franco calcareo, molto ricco di scheletro

ALTITUDINE VIGNETI

270m s.l.m.

ETÀ DEI VIGNETI

7 anni

VINIFICAZIONE / AFFINAMENTO

Tondaia 2011 è un blend costituito dal 70% di Pugnitello e dal 30% di Sangiovese; le uve sono state mantenute separate durante la fermentazione avvenuta in vasche di acciaio; i vini sono stati riuniti pochi mesi dopo la svinatura ed il blend è stato affinato per 20 mesi in barriques di rovere francese

TITOLO ALCOLOMETRICO

14% vol

ACIDITÀ

6,57g/l

ZUCCHERI RESIDUI

0,8g/l

PRODUZIONE

2700 bottiglie

NOTE SENSORIALI

COLORE

rosso intenso

ODORE

complesso, ricco di aromi terziari; piacevoli e delicate note legnose

GUSTO

caldo, in bocca dà subito una sensazione avvolgente; tannini ben bilanciati e buona persistenza

ABBINAMENTI

carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

10 anni