

LA TOGNAZZA



COME SE FOSSE

un rincorrersi di note blues
che ti legano al bicchiere
in un equilibrio perfetto
ed armonioso.

RACCOLTA

Settembre - Ottobre

GRADAZIONE

13,5 % vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO OTTIMALE

18° - 20° C.

VIGNETI E ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di nuovo e vecchio impianto situati tra Lazio e Toscana ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri s.l.m. in zone che godono di particolari condizioni microclimatiche. Terreni di origine vulcanica nelle aree laziali e di tipo calcareo-argilloso in quelle toscane.

DENSITÀ DI IMPIANTO

Densità media di 5.000 piante per ettaro con rese che vanno dai 70 ai 80 q.li/ha.

TIPO DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino vivace e brillante, vino morbido con profumo intenso e sentori di frutta come mirtillo, prugna, ciliegia, amarena e frutti rossi estremamente maturi, a cui si aggiunge la terrosità odorosa di sottobosco, la liquirizia e il rabarbaro. Fresco, potente e morbido, allo stesso tempo. Al gusto è delicato con un ottimo rapporto tra morbidezza ed acidità, in un equilibrio perfetto ed armonioso. Il parziale affinamento in barrique completa ed esalta la sua unicità.

VINIFICAZIONE

Vengono effettuate due raccolte, una nella prima settimana di Settembre, l'altra nella seconda decade di Ottobre con lo scopo di aumentare gli zuccheri e apportare una leggera surmaturazione. A fine dicembre viene rifermentato lentamente con le uve lasciate appassire nell'apposito fruttai a umidità e temperatura controllata (stile uso Governo). Le uve, accuratamente selezionate, vengono diraspate e vinificate in moderne vasche in acciaio inox, effettuano macerazione sulle bucce per una durata media di 25-30 giorni ad una temperatura tra i 22° e i 26°C. Segue fermentazione malolattica in acciaio. Svolge un invecchiamento in barrique per un periodo che va dai 4 ai 6 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia.

LA TOGNAZZA SRL

Colle Ottone Basso 84 - 00049 Velletri (RM) - T. 06 62278035
info@latognazza.net latognazza.net