



LA TOGNAZZA

CONTE MASCETTI

AREA DI PRODUZIONE : Toscana (Panzano in Chianti)

UVE : 75% Sangiovese 15% Merlot e 10% Syrah

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : cordone speronato

DENSITA' DI IMPIANTO : 5.000 ceppi per ettaro con rese che vanno dai 70 agli 80 q.li/ha.

VINIFICAZIONE : Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (22°-26°). La macerazione sulle bucce avviene in vasche di acciaio inox per 15-20 giorni a temperatura controllata. A fermentazione alcolica ultimata il vino svolge la fermentazione malolattica e viene invecchiato per 12-15 mesi in barrique di rovere francese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE : Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO : ha profumi intensi, fruttati con note varietali di ciliegia e amarena, sentori speziati e tostati

SAPORE : Elegante e morbido, ha lunghezza sorprendente con piacevoli note di frutti rossi maturi, notevole struttura adatta per una lunga conservazione

Convivialità e amicizia nel mito della zingarata. L'evasione è il tema di questo vino. Il Conte Mascetti è un viaggio avvincente lungo un sorso, alla ricerca di nuove emozioni e antiche certezze.

RACCOLTA

Settembre - Ottobre

GRADAZIONE

13,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°

LA TOGNAZZA SRL

Colle Ottone Basso 88 - 00049 Velletri (RM) - T. 06 62.27.80.35

info@latognazza.net latognazza.net