

ITALY - TOSCANA

AGRICOLA CALAFATA

MAURO MONTANARO

SAN CONCORDIO DI MORIANO (LU)

● LEVATO DI REDOLA ROSSO

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: terreno argilloso con prevalenza di marna calcarea e ricco in scheletro

Vitigno: Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah 15%

Estensione del vigneto: 1.2 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

Tipo d'impianto: A spalliera con allevamento a cordone speronato

Densità media ceppi per ha: 5000

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ettaro: 32.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Deraspigiatura, macerazione e fermentazione spontanea con follature e rimontaggi giornalieri per 2 settimane in mastelli da 10 hl.

Affinamento in contenitori di acciaio, cemento e una piccola parte in vecchie barrique usate.

Solforosa totale (SO₂): 48.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 4196

CARATTERISTICHE

Vino rosso secco, con profumi speziati e materia gustativa ricca di profondità e struttura.

ABBINAMENTI

Arrosti misti, cacciagione, pecorini stagionati.