

ALICANTE

Alicante DOC Maremma Toscana

Zona di produzione: Tenuta Cavallini, località Cavallini, Manciano (Gr)

Uvaggio: Alicante 100% raccolto a mano in cassette

nella Vigna di Filippo sul Poggione

Terreno: argilla medio impasto mediamente ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 5000 viti per pianta

Resa in uva: 1,8 kg per pianta

Vendemmia: prima decade di Ottobre

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 13,50% v/v

Acidità totale: 5,40 gr/l

ph: 3,63

Zuccheri residui: 1,50 gr/l

Vinificazione: fermentazione spontanea condotta con lieviti autoctoni in tini di acciaio, macerazione sulle bucce per 3 settimane. Non filtrato.

Affinamento: in botti di rovere per 12 mesi

Colore: rosso rubino chiaro.

Profumo: note fresche di fragola e viola precedono delicate sfaccettature di spezie e terra.

Sapore: fresco ed elegante, con tannini lievi e una gradevole mineralità.

Beva succosa e fresca, finale lungo di frutta rossa e spezi

