



FATTORIA LA PRESURA

VINO ROSSO TOSCANO I.G.T.

“ORMATO”

Prodotto con uve in prevalenza Sangiovese, vitigno emblematico della tradizione chiantigiana, assemblate con il merlot, vitigno internazionale che ormai ha trovato il suo habitat naturale anche in Toscana, con la sua struttura importante e ben bilanciata è ideale per un lungo invecchiamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature granata.

Profumo: intenso ed elegante, dominato da sentori di frutta a bacca rossa, con leggere note di nocciola tostata, cioccolato e vaniglia.

Gusto: complesso, armonico, di buona struttura, persistente che richiama i sentori di frutta a bacca rossa sciroppata.

Abbinamenti: pasta con sughi di carne, arrostiti di cacciagione, bolliti di carne, stufati e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 20° - 22°.

INFORMAZIONI TECNICHE

Classificazione: I.G.T.

Area di produzione: Colline a sud di Firenze nel comune di Greve nella zona del Chianti Classico.

Uve: Sangiovese e Merlot.

Altitudine: 200-250 mt s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest.

Composizione del suolo: calcareo argilloso, alberese di medio impasto.

Densità d'impianto: 4.500 ceppi ad ettaro.

Metodo di allevamento: cordone speronato.

Vita media delle viti: 25 / 30 anni.

Resa: 45 ql. ad ha.

Raccolta: manuale.

Vinificazione ed affinamento: macerazione su bucce a temperatura controllata in vasche di acciaio per circa 2 settimane, svolta la fermentazione malolattica, sosta in barriques di Rovere francese di media tostatura per circa 12 mesi, terminando il suo affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

Volume alcolico: 13,5 %.



FATTORIA LA PRESURA - Via della Montagnola, 191 - 50027 Strada in Chianti
Greve - Firenze (Italia) - Tel. e Fax +39 055 8587024 - Cell. +39 328 2818835
E-mail: info@presura.it - commercialepresura@gmail.com - www.lapresura.it