

Fattoria Valacchi

VALICAIA

Tipo: Rosso

Varietà: Sangiovese 40%; Cabernet Sauvignon 30%; Merlot 30%

Denominazione: I.G.T. Toscana

Comune di produzione: Mercatale Val di Pesa - San Casciano Val di Pesa - Firenze.

Tipologia del terreno: Terreno tendenzialmente argilloso e ben drenato per la presenza di una forte quantità di ciottoli di origine sedimentaria.

Resa uva per ettaro: Sangiovese 50 q.li/Ha; Cabernet Sauvignon 40 q.li/Ha; Merlot 40 q.li/Ha

Altitudine del vigneto: 300 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone speronato orizzontale.

Densità di impianto: 4500

Epoca di vendemmia: fine settembre/primi ottobre

Vinifi cazione: Pigiadiraspatura seguita da 12 giorni di macerazione sulle bucce a 25/28°, fermentazione alcolica in vasche di cemento; dopo la svinatura affinamento per 18 mesi in barriques di rovere francese.

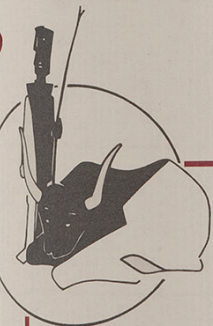
Tipologia vasche di fermentazione: Cemento vetrificato

Periodo di maturazione: 18 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri; 50% legno nuovo, 50% di un anno.

Temperatura di servizio: 18/20°C.

Abbinamenti: Carni alla brace, arrostiti, cacciagione, formaggi stagionati.

Note organolettiche: colore rosso intenso con riflessi granati; profumo intenso di confettura di more. Sapore pieno e corposo di marmellata di frutti rossi con note di rovere. Finale lungo e persistente con retrogusto vanigliato. Ottima prospettiva di invecchiamento



VALICAIA
2010

TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica

Prodotto dalla FATTORIA delle FORNACELLE di M. Baroni
Mercatale Val di Pesa - ITALIA

ITALIA

14% vol.

www.fattoriavalacchi.it