

LA TOGNAZZA



ANTANI

Un vino dall'animo rock, strutturato e dal carattere deciso.

RACCOLTA

Settembre - Ottobre

GRADAZIONE

13,5 % vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO OTTIMALE

18° - 20° C.

VIGNETI E ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di nuovo e vecchio impianto situati tra Lazio e Toscana ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri s.l.m. con zone che godono di particolari condizioni microclimatiche. Terreni di origine vulcanica nelle aree laziali e alluvionale mista ad alberese in quelle toscane.

DENSITÀ DI IMPIANTO

Densità media di 5.000 piante per ettaro con rese che vanno dai 70 ai 80 q.li/ha.

TIPO DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta con un colore rosso rubino, dal naso importante, con prugna rossa, frutti di bosco e una speziatura dolce di pepe nero, chiodi di garofano e cannella, con sfumature di una leggera tostatura vanigliata. Al palato evidenzia buona tannicità e freschezza per l'equilibrata acidità. E' rotondo, caldo, ampio, di medio corpo e mai troppo pesante.

VINIFICAZIONE

Le uve, accuratamente selezionate, vengono diraspate e vinificate in moderne vasche in acciaio inox con macerazione sulle bucce per una durata media di 25-30 giorni ad una temperatura tra i 22° e i 26° centigradi. Segue fermentazione malolattica in acciaio. Svolge un invecchiamento in barrique per un periodo che va dai 4 ai 6 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia.

LA TOGNAZZA SRL

Colle Ottone Basso 84 - 00049 Velletri (RM) - T. 06 62278035
info@latognazza.net latognazza.net