



NON IN LATERA PRO NOS

# CASTELLO TRICERCHI

## IuLi'ò IGP TOSCANA

SANGIOVESE 100%, esprime la finezza della Vigna Camponovo e Vigna del Piano.



## Specifiche Generali

|                      |  |
|----------------------|--|
| Altitudine           | 250 mt   |
| Esposizione          | Ovest / sud-ovest  |
| Suolo                | medio impasto con argilla e prevalenza sabbiosa  |
| Forma di allevamento | cordone speronato  |
| Densità              | 4.500 circa  |
| Età dei vigneti      | 16 anni  |
| Resa/Ha.             | 70 Quintali  |
| Resa/Pianta          | 1.5 Kg   |
| Epoca di raccolta    | inizio Ottobre   |
| Tipo di raccolta     | a mano   |
| Gradazione alcolica  | 13.5%  |
| Vinificazione        | macerazione in vasche di acciaio a temperatura controllata 26°C per 15 giorni con numerosi rimontaggi. |
| Invecchiamento       | barriques esauste per 3 mesi   |
| Affinamento          | 1 mese   |

## Proprietà organolettiche

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Colore                  | limpido, rubino intenso.   |
| Aroma                   | elegante, fruttato, note di ciliegia, lievemente speziato                      |
| Gusto                   | caldo, rotondo, equilibrato con note prevalenti di frutta rossa e lungo finale |
| Commento finale         | armonioso, con ottimo potenziale di affinamento                                |
| Consigli                | perfetto come aperitivo, taglieri, pasta, zuppe                                |
| Temperatura di servizio | 18 - 20 °C   |
| Produzione totale       | 20.000 bottiglie   |
| Packaging               | 0.75 l. - bottiglie bordeaux europea orizzontali in cartone da 6               |

CASTELLO TRICERCHI

Località Altesi - 53024 Montalcino (SI)

P.IVA 00848160529

I nostri uffici sono aperti dal Lunedì al Venerdì

Dalle ore 09:30 alle ore 18:00

Tel: +39 0577 1912361

mail: [info@castellotricerchi.com](mailto:info@castellotricerchi.com)