

GABRIELE

SCHEDA TECNICA



Denominazione: TOSCANA IGT

Zona: San Gimignano (Siena)

Estensione del vigneto (ettari): 0,7

Uvaggio: 100% Merlot

Età del vigneto (anno di impianto): Merlot 1999

Tipo di terreno: Il terreno ha origine dal fondo di un lago, terreno rosso con marmo travertino ad un metro di profondità

Esposizione: ovest

Altitudine: 250 metri sul livello del mare

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: ribes nero, mora, lampone, prugna appassita, tabacco, spezie

Sapore: sapido, vellutato, intenso, avvolgente, equilibrato

Temperatura di servizio (° C): 16-18

Abbinamenti: tagliatelle al ragù coniglio, ossobuco alla fiorentina, coq au vin, carni rosse grigliate, formaggi d'alpeggio stagionati

Numero medio bottiglie / anno: 3.000

Resa di uva per ettaro: 6.000

Note: Prima annata pubblicata nel 2006

Vinificazione e affinamento: macerazione con le bucce per 8 giorni, il vino matura per 36 mesi in grandi botti di rovere austriaco. Affinamento in bottiglia per 1 anno

TENUTA LE CALCINAIE

Azienda Agricola Tenuta Le Calcinaie di Santini Simone

Loc. Santa Lucia, 36 - 53037 San Gimignano (Siena)

Tel. +39 0577 943007 - Cell. +39 393 9061056 E-mail: info@tenutalecalcinaie.com