

LE BOCCE

SOLERS

Rosso Toscano

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2018

Solers: dal latino “geniale”, dedicato al grande genio di Leonardo da Vinci. Un vino geniale, moderno, che si adatta al nuovo gusto del consumatore ma che mantiene intatte le note che ne evidenziano la sua origine. La Toscana nella sua modernità, un vino innovativo così come lo era nel rinascimento Leonardo da Vinci.
Grande equilibrio gustativo, morbido, buon volume, dagli aromi primari di frutta rossa (cileggia e amarena) e venature vanigliate. Il colore rosso rubino intenso con riflessi blu denota ottima longevità del prodotto. Vino adatto per tutte le tipologie di cibo, ottimo anche per fuori pasto.

VITIGNO

90% Sangiovese, 10% Merlot.

TERRENO

Calcareo e povero costituito prevalentemente da galestro e limo molto permeabile.

VENDEMMIA

Manuale con ceste da circa 20 kg. a fine Settembre/inizio Ottobre.

RESA PER ETTORE

Circa 8 tonnellate di uva pari a 55 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO

In vasche di cemento.

DATI TECNICI

Grado alcolico 13,5% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

18-20°C

ABBINAMENTI

Carni rosse, pasta con sughi di carne. Vino adatto per tutte le tipologie di cibo. Ideale anche per fuori pasto.

