

GHEPPIO



Produttore

Fattoria Bini

Denominazione

IGT Toscana Rosso

Annata

2011

Uvaggio

60% Sangiovese, 40% Merlot

Vendemmia

Il Merlot è solitamente raccolto nella prima decade di Settembre, il Sangiovese fra la seconda e la terza.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte dopo un'attenta analisi solo al raggiungimento della maturazione ottimale. Una volta portate in cantina vengono diraspate e pigiate delicatamente e fatte fermentare, separate per varietà, ad una temperatura massima di 28° C in serbatoi d'acciaio.

I vini ottenuti svolgono la fermentazione malolattica nel serbatoio di acciaio ed al suo termine vengono assemblati in base ad un'attenta selezione qualitativa. Il blend ottenuto, dopo l'imbottigliamento, viene affinato per almeno tre mesi in bottiglia.

Note degustative ed abbinamenti

Al naso presenta note di frutti rossi con lievi note di caffè. Buona la struttura tannica, con tannini dolci e morbidi. Si abbina perfettamente con primi di terra e arrostiti di cacciagione. La temperatura di servizio ideale è di 16 - 18° C.

Territorio

I 32 ettari di vigneto ricadono prevalentemente nel comune di Vinci. Tutte le viti sono allevate a Guyot e i sesti di impianto investono mediamente 4.800 piante per ettaro; l'età dei vigneti è compresa fra 8 e 15 anni

Riconoscimenti

3 grappoli su **Duemilavini 2014**

86/100 su **Annuario dei Migliori Vini Italiani 2014**

87/100 su **I vini di Veronelli 2014**