



Tamburini Descrizione

Rosso toscano IGT "San Zio"



Ottenuto da uve Sangiovese e Cabernet raccolte tardivamente e vinificate con metodi tradizionali; di eccellente struttura, si consiglia di servirlo con secondi piatti di selvaggina e di carni rosse.

Obtained by Sangiovese and Cabernet grapes, harvested late and vinified with traditional methods; this wine has an excellent structure, a perfect accompaniment to the wild and red meat.

Rosso Toscano I.G.T. "San Zio" - zona di origine: colline dell'Etruria centrale, ottenuto da vitigni: Sangiovese e Cabernet; la raccolta manuale in cassetta è effettuata a ottobre. Il processo di vinificazione: le uve vengono selezionate, diraspate e immesse in vasca di cemento. Non appena il mosto raggiunge la colorazione desiderata, si procede alla sua separazione dalle bucce. Inizia il processo di fermentazione ad una temperatura controllata di circa 26-28°C, per una durata della fermentazione di circa 15 giorni, il processo di maturazione a una durata di circa 10 mesi in barriques da 225 litri, con successivo passaggio di affinamento in bottiglie di 4 mesi. Passati le fase necessarie si ottiene un Rosso toscano I.G.T., dal colore rosso rubino intenso. Al naso esaltano subito l'ampiezza di frutta piccola a bacca rossa, accompagnata da un elegante speziatura che si evolve verso note di sigaro e di cioccolato fondente. Al palato è notevole la potenza strutturale e la stoffa dei tannini, sapientemente domati dalla permanenza nel legno, particolare la sua lunga persistenza che lascia una bocca pulita ma con dei netti sapori di frutta rossa matura mista a note dolci di vaniglia.

Description

IGT Tuscan Red "San Zio" - place of origin: hills of central Etruria, made from vine varieties: Sangiovese and Cabernet, it is harvested by hand in October in crates.

Wine making: grapes are selected, cleaned and placed in cement tanks.

As soon as the must reaches the desired color, it follows the separation from the skins.

The process of fermentation begins at a controlled temperature of 26-28 °C for a period of about 15 days, then the process of maturation lasts over a period of about 10 months in barriques of 225 liters with a subsequent transition of aging in bottles for 4 months.

After the necessary process, it gets an IGT Tuscan red, the color is intense ruby red.

The smell is of small red berry, accompanied by an elegant spice that evolves towards notes of dark chocolate and cigar.

On the palate it is remarkable the power structure and the fabric of tannins, wisely tamed by staying in the wood. It is particular its long finish that leaves the mouth clean but with flavors of ripe red fruit mixed with sweet notes of vanilla.

TENUTA ISOLA VERDE

Via Prov. Cerretese, n°67

CERRETO GUIDI (FI) Italy

info@tenutaisolaverde.it

tel. +39 0571-55288 Fax 0571-559470



Tamburini

TENUTA ISOLA VERDE
Via Prov. Cerretese, n°67
CERRETO GUIDI (FI) Italy
info@tenutaisolaverde.it
tel. +39 0571-55288 Fax 0571-559470