

LA RANOCCHIAIA LUMIROSA TOSCANA IGT 2020



Denominazione: Lumirosa Toscana IGT 2020

Zona di produzione: San Casciano Val di Pesa

Uvaggio: Sangiovese 85, Trebbiano 5, Malvasia 10

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Esposizione: sud-ovest

Tipologia del terreno: galestro

Resa per ettaro: 60 qli x ettaro

Densità di impianto: 00 per ettaro

Sistema di allevamento: guyot

Vendemmia: fine agosto

Vinificazione: Ai primi di settembre le uve Sangiovese, Trebbiano e Malvasia vengono raccolte manualmente in cassetta.

Appena giunte in cantina le uve vengono subito diraspa pigiate e dopo una breve sosta in pressa, per raggiungere l'estrazione del colore desiderato, il mosto viene separato dalle vinacce mediante una soffice pressatura.

Dopo una decantazione statica a freddo il mosto illimpidito viene avviato alla fermentazione mediante l'utilizzo di lieviti selezionati e controllo di temperatura (temperatura 15-17°C). A fine fermentazione il vino viene conservato in acciaio inox a temperatura di 10 °C per alcuni mesi. Alla fine del suo periodo di affinamento in vasca, prima di andare in bottiglia, il vino viene leggermente chiarificato e filtrato.

Dopo un breve periodo di affinamento in bottiglia il vino all'assaggio si presenterà con un colore rosa pallido brillante, profumi freschi fruttati e al gusto piacevolmente fresco.

Note di degustazione: colore "buccia di cipolla" intenso.

Al naso arriva subito un mix di frutti rossi freschi e frutta esotica come mango, banana e ananas. Seguono profumi di fiori rossi freschi e un leggero sentore di vaniglia e miele. Sul finale si percepiscono note minerali e sapide. Al gusto il vino è abbastanza complesso, solo apparentemente leggero, e persistente. È equilibrato, morbido, lievemente tannico, e mostra tutta la sua freschezza vivace e sapidità. Un vino equilibrato, intenso, fine e persistente sul finale.

Ottimo da gustare come aperitivo in abbinamento a formaggi freschi, verdure o pesce. Grazie alla sua morbidezza e acidità può essere gustato con piatti leggeri a base di pomodoro oppure con i funghi, crostacei e, perché no, anche con la pizza.

Note tecniche:

Alcol svolto: 11.5%