

LA MAESTÀ

FAMIGLIA TONELLI

ROCCABRUNA

UVAGGIO

MASSARETTA prevalente,
MALVASIA NERA, CANAIOLO,
MERLOT.

ZONA DI PRODUZIONE

GIUCANO DI FOSDINOVO (MS)

SUPERFICIE DEL VIGNETO

1,5 HA

ALTITUDINE DEL VIGNETO

300 - 400 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

FRIABILE, RICCO DI SCHELETRO
(FORTE PRESENZA DI SCISTI,
ARENARIE E GALESTRO)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI

5.500 PER HA

PRODUZIONE PER ETTARO

65 Q.LI

RESA UVA IN VINO

50%

ETÀ MEDIA DELLE VITI

25 ANNI



Toscana I.G.P. Rosso

EPOCA VENDEMMIA

OTTOBRE

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE SULLE BUCCE PER
12-15 GIORNI

FERMENTAZIONE ALCOLICA

IN ACCIAIO A 25°-29°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA
SVOLTA

AFFINAMENTO

8 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI
VARI VOLUMI

ALCOOL SVOLTO

14,5%

ACIDITÀ TOTALE

5,54 GR/LT

ESTRATTO SECCO

36,52 GR/LT

PH

3,51

L'UVA E IL VIGNETO

In una zona che gode di storica fama per le proprietà dei suoi vini bianchi sarà piacevole scoprire la qualità dei rossi! Ciò non fa altro che dimostrare come, tramite un'attenta selezione dei vitigni, una produzione inferiore ai due chili per pianta e ad una vinificazione estremamente rispettosa e tecnicamente coerente, queste colline si dimostrino una sorprendente e poliedrica rappresentazione del vino in tutte le sue migliori forme.

LA VINIFICAZIONE

Il vino è il risultato di una selezione di un eterogeneo assemblaggio di uve autoctone dotate di interessanti e originali note aromatiche e strutturali, completato da un piccolo saldo di merlot. Prodotto pensato e realizzato volutamente in equilibrio tra concentrazione, morbidezza, integrità di frutto e immediata piacevolezza di beva.

IL VINO

Nel Roccabruna troviamo l'espressione autentica di un rosso strutturato di pronta e succulenta fragranza aromatica. Si presenta con magnifica veste color rubino, importante e solido il corredo organolettico. Eccellente patrimonio polifenolico che si coniuga con equilibrio ad una fresca e saporita acidità. Un vino versatile, inconsueto nella concezione e di immediata piena godibilità. Molto versatile negli abbinamenti, da bersi serenamente e con grande nella nitida fragranza dei suoi profumi e nella decisa manifestazione del suo carattere. Servire in ampi calici, dove possa meglio esprimere i suoi aromi.