



## I.G.T. TOSCANA ~“BRUZZICO”

**Zona di Produzione:**

Antella – Firenze

**Superficie Vitata:**

17,5 ettari

**Composizione del Terreno:**

Medio impasto, franco - Argilloso

**Vitigni:**

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

**Densita' di Piantagione:**

Vecchi impianti 2.500 piante/ha  
nuovi impianti 5000 - 6500 piante/ha

**Altitudine:**

200-300 metri s.l.m.

**Vendemmia:**

Manuale 20 settembre – 10 ottobre

**Vinificazione:**

Questo vino nasce da un uvaggio composto da cabernet sauvignon (80%) e sangiovese (20%) prodotti da vigneti di circa 20 anni di età. Le uve sono state fermentate separatamente, in vasche di cemento vetrificate, ad una temperatura di 28 – 30°. Il tempo di macerazione sulle bucce è stato piuttosto lungo, 18 giorni. Durante tale periodo sono stati eseguiti 2 rimontaggi al giorno alternati ad alcuni delestage.

**Invecchiamento e affinamento:**

Anche la maturazione in legno è avvenuta separatamente. Il sangiovese in botti di rovere da 20 ettolitri, per circa 12 mesi. Il Cabernet Sauvignon in barriques di primo e secondo passaggio con media tostatura per un periodo di circa 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino ha subito un affinamento in bottiglia di 6 mesi.

### ***ANALISI ORGANOLETTICHE***

**Colore:**

Rosso rubino molto intenso.

**Olfatto:**

Profumi di grande intensità, persistenza e complessità. Predominano le note fruttate (prugna e ciliegia) a cui si accompagnano piacevoli sentori di confettura di frutta rossa. Molto gradevoli sono le note speziate (tabacco e prodotti di sottobosco) che rendono il complesso aromatico estremamente ricco, ampio e molto piacevole.

**Gusto:**

Vino di grande complessità strutturale. Abbina potenza ed eleganza. Ha un'ottima struttura, molto sapida ed un perfetto equilibrio fra acidità e tannini. Armonico e rotondo.

