

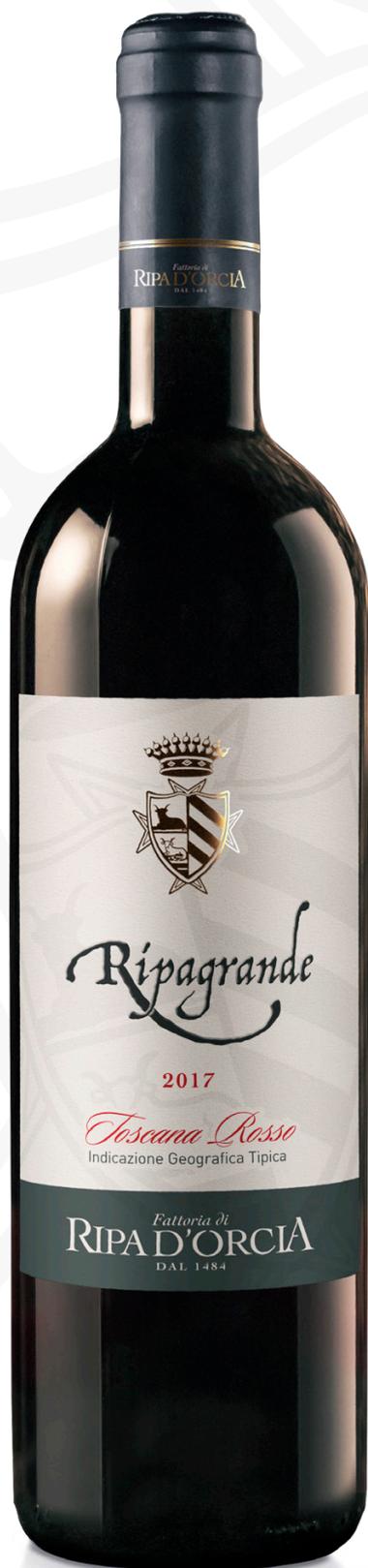


# RIPAGRANDE

2017

*Toscana Rosso*

Indicazione Geografica Tipica



- > **Forma di agricoltura:** regime biologico certificato dal 2009
- > **Vigneti:** località Ripa d'Orcia, 300 metri s.l.m.
- > **Suolo:** terreni alluvionali di natura calcareo argillosa con percentuali variabili di sabbia
- > **Esposizione:** Sud-Ovest per Sangiovese, Syrah e Cabernet Sauvignon, Nord-Est per il Merlot
- > **Uvaggio:** Sangiovese delle vigne più giovani, Syrah, Merlot e Cabernet sauvignon
- > **Sistema di allevamento:** cordone speronato con 4000 piante per ettaro
- > **Resa per ettaro:** 50 – 70 q
- > **Vendemmia manuale:** raccolta avvenuta al momento della corretta maturità fenolica delle diverse uve
- > **Vinificazione:** si attua una scelta dei grappoli migliori delle quattro varietà, che vengono vinificate separatamente. Le fermentazioni avvengono in contenitori di acciaio a temperatura controllata e sono seguite da macerazioni post-fermentative che hanno l'obiettivo di preservare al meglio i caratteri organolettici dei quattro diversi vitigni
- > **Affinamento:** 24 mesi in acciaio per il Sangiovese, in barrique per Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon
- > **Imbottigliamento:** al termine dell'affinamento
- > **Caratteristiche organolettiche:** Ripagrande è un blend di struttura, accattivante, dagli aromi intensi di frutta matura e dalla beva molto piacevole
- > **Produzione:** 4.500 bottiglie
- > **Servizio:** in calici da vino rosso, ad una temperatura di 16° – 18° C.

\* **Il vignaiolo consiglia:** è un vino versatile, adatto ad essere servito sia in occasione di un aperitivo con salumi e formaggi che insieme a ricche zuppe e secondi piatti di carne.

GRADAZIONE ALCOLICA: **15% VOL**