



CAMPO ALL'ALBERO

TOSCANA - Indicazione Geografica Tipica

Uve	Merlot 50% and Cabernet Sauvignon 50%
Altitudine	200-310 metri sul livello del mare.
Suolo	Alberese e argilla rossa
Sistema di allevamento in vigna	5.000 ceppi ad ettaro a Cordone speronato.
Resa per ettaro	45 q.li
Periodo di vendemmia	Merlot a fine Settembre. Cabernet a fine Ottobre.
Vinificazione	Raccolta a mano per sottozone del vigneto in base alle mappe di vigoria (NDVI). Macerazione di almeno tre settimane a temperatura controllata sotto ai 30°C.
Affinamento in cantina	24 mesi in barrique francesi a grana fine e bassa tostatura, di primo e secondo passaggio.
Affinamento in bottiglia	12 mesi in bottiglia.
Caratteristiche organolettiche	Vino di un colore rubino intenso, quasi granato, al naso si presenta con pregevoli note di frutta matura, quasi cotta, come prugne, amarene, mirtili e more. Bouquet intenso di spezie, pepe nero, incenso, cuoio e noce moscata che avvolgono il palato grazie ad un tannino maturo, morbido e corposo.
Abbinamenti di gastronomici	Vino da meditazione o da abbinare a piatti a base carne rossa dalla forte intensità aromatica, ideale con il cervo.

LA SALA

Azienda Agricola Il Torriano s.n.c. di Francesco Rossi Ferrini

Via Sorripa 34 - 50026 San Casciano Val di Pesa (FI) Italy - Tel: +39 82.40.013 - E-mail: info@lasala.it

www.lasala.it