



Tieri del Fula

Uve

Cabernet Sauvignon 100%

Denominazione

IGT Rosso Toscana

Dati Analitici

Alcool: 13,50 % vol

Estratto Secco: 33,1 g/l

Polifenoli Totali: 3751 mg/l

Vigneti

Altitudine: 250 m.s.l.m.

Forma allevamento:

Cordone Speronato

Densità: 5000 ceppi/ha

Inerbimento artificiale dei terreni

con *Trifolium subterraneum*

Produzione media: 45 q.li/ha

(con diradamento dei grappoli)

Tecniche di produzione

Fermentazione e Vinificazione a temperatura controllata.

Macerazione di 21 gg con controllo analitico del potenziale fenolico.

Il vino matura per 16 mesi in barriques nuove di rovere francese e di rovere americano.

Caratteristiche organolettiche

Rosso intenso e deciso con nuances porpora brillanti.

Aroma suadente e penetrante con sentori di frutta matura, cacao nero e spezie.

In bocca mostra spessore ed eleganza in entrata con note minerali nel finale; tannini dolci conferiscono buona personalità ed eleganza.

Temperatura di servizio:

18 – 20 ° C

Abbinamenti

Carni rosse e arrostiti; piatti saporiti e formaggi stagionati

Confezioni:



Tieri del Fula
bottiglia da lt 0,750
in cassetta di legno singola



Tieri del Fula
6 bottiglie da lt 0,750
in cassetta di legno

Azienda Agricola Poggio Torselli

I-50026 San Casciano in Val di Pesa (Fi) Via Scopeti, 10

Tel. +39 055 8290241 - Fax +39 055 8290771

poggiotorselli@telematicaitalia.it - www.poggiotorselli.it