

RANIERO

Raisins

Merlot à 100%

Dénomination

IGT : vin Rouge de Toscane

Données analytiques

Alcool : 14%

Extrait Sec : 32 g par litre

Phénols : 3000 mg par litre

Vignes

Altitude : 250 m

Forme de cultivation ::Cordon

éperonné

Densité : 5000 ceps par hectare

Herborisation artificielle des

terrains avec du Trèfle souterrain

et des fétuques d'arundo donax

Production moyenne : 50

quintaux par hectare

Techniques de production

Fermentation et Vinification à température contrôlée.

Macération de 15 g avec contrôle analytique du potentiel phénique.

Le vin mûrit pendant 12 mois dans des barriques de rouvre français et américain.

Caractéristiques sensibles

Intense couleur pourpre d'une trame impénétrable, riche en tons denses et sombres.

Parfums variés et raffinés. Saveur douce et séduisante avec des tanins fins et sucrés d'une étonnante richesse persistante.

Température de boisson : 18°C.

Dégustation

A déguster avec des plats de viande rouge en sauce, ou rôtie ou grillée ; ou de bœuf en daube aromatique à longue cuisson ; ou plats à base de champignons ainsi que de fromages faits.



carton de 6 bouteilles de 0,750 litre

bouteille de 0,750 litre dans un étui singulier

carton de six bouteilles de 0,750 litre en étuis singuliers

