

SCARABOTTI

IGT TOSCANO



Denominazione: Indicazione Geografica Tipica

Zona di produzione: Castiglione d'Orcia (Si)

Vitigni: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Colorino, Ciliegiolo, Foglia tonda

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ettaro

Sistema di coltivazione: inerbimento interfilare, potatura a cordone speronato e guyot

Suolo: tendenzialmente argilloso con buona presenza di scheletro

Altitudine: 400/500 mt s.l.m

Esposizione Vigneto: da Sud-Est a Sud-Ovest

Microclima: temperato, caratterizzata da inverni tendenzialmente freddi ed estati calde aride, con piogge concentrate in autunno e primavera

Vinificazione: raccolta manuale delle uve con scrupolosa selezione. Fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata per circa 10 gg. Terminata la malolattica il vino viene lasciato in acciaio e successivamente imbottigliato e affinato per altri 6 mesi

Caratteristiche organolettiche:

- **Colore:** rosso rubino brillante
- **Profumo:** fragrante con note di violetta
- **Gusto:** rotondo, sapido e persistente

Alcol: 13,5% - 14%

Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo a temperatura non superiore a 18 °

Abbinamenti: salumi e piatti semplici della tradizione Toscana