

# FARNITO VALCOLOMBA TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



*Dal vigneto della nostra tenuta "Valcolomba", incastonata nel caratteristico territorio di Maremma non lontano dal mare, nasce questo vino dalla spiccata tipicità. L'intenso colore, l'ampio bouquet olfattivo, l'importante spessore, la morbidezza e l'equilibrio, definiscono i contorni della sua grande eleganza.*

**Sesto d' impianto e densità:** 2,20 x 0,80 cm.

**Uve utilizzate:** Merlot (cloni CL181;343; VCR1) raccolte e selezionate in maniera scrupolosa, e insieme ad altri vitigni selezionati.

**Annata 2015:** È caratterizzata da vini di grande potenzialità per l'elevata concentrazione dei componenti nobili. L'ottima struttura polifenolica e l'effettiva alcolicità, caratterizzano vini di grande longevità.

**Vinificazione:** la fermentazione avviene in recipienti separati ed è stata condotta da lieviti selezionati in vasi vinari di acciaio inox. 15-20 giorni i tempi di macerazione delle bucce a temperature da 25- 29°C.

**Malolattica:** iniziata a fine della fermentazione tumultuosa e finita 10 giorni dopo la svinatura.

**Maturazione:** posto in barili di rovere di varia capacità per circa 18 mesi.

**Bottiglie prodotte:** circa 6.000 bottiglie.

**Colore:** rosso rubino intenso, dato dalla forte concentrazione antocianica, con evidenti riflessi granati.

**Profumo:** intenso e complesso nel bouquet fruttato e floreale, con riconoscimenti di piccoli frutti di bosco rossi. Fine la speziatura disegnata dalle note di vaniglia, chiodi di garofano e liquirizia.

**Sapore:** secco, decisamente morbido. Coerente con l'olfattiva. Molto eleganti l'integrazione dell'alcool e degli abbondanti tannini nella sua solida struttura. Lunga la persistenza. Temperatura di servizio: 18-20°C, si consiglia il contatto con l'aria almeno un'ora prima del consumo.

**Gradazione:** 13,50% vol.

**Abbinamenti gastronomici:** vino speciale per grandi arrosti e selvaggina di ogni genere. Ottimo anche con carni rosse alla griglia.

