



Bonsai - 2018

2018

IGT Toscana Rosso



Curiosity leads to Culture leads to Sensitivity leads to Enthusiasm leads to Love leads to Magic leads to Universal Love. Because Everybody feels the Magic. Therefore, Curiosity is a Universal Gift.

- Francesco Illy

Denominazione	IGT Toscana Rosso
Vitigno	100% Sangiovese
Annata	2018
Primo anno di produzione	2007
Alcol	14,5%
Numero di bottiglie prodotte	1224

Sistema di allevamento e densità	piccoli alberelli impiantati a 62.500 viti per ettaro
Suolo	marne oceaniche, ricche di argilla e calcare
Resa per ettaro	15 quintali
Raccolta	Manuale, durante la seconda parte di Settembre
Lieviti	Indigeni
Solforosa Totale	
Vinificazione	La fermentazione e la macerazione avviene in tonneaux aperti, per una durata di circa 20 giorni
Affinamento	20 mesi di maturazione in tonneaux usati, seguiti da 12 mesi in bottiglia
Note di degustazione	Rosso rubino intenso, con eleganti sfumature violacee Un naso molto elegante e definito, caratterizzato da piccoli frutti e note di peonia. La bocca è cristallina e tesa, con un lungo finale minerale e tannini cremosi. La struttura imponente e ampia rivela una grande mineralità e un retrogusto leggermente amarognolo. Servire con pesce o piatti eleganti. Temperatura di servizio da 16 ° a 18 ° C L'annata 2018 ha goduto di temperature miti, interessanti escursioni termiche e una lenta maturazione. E' per noi di Podere le Ripi una delle più affascinanti dal punto di vista aromatico.
Disponibilità	0,75L

