

TEUTO

TOSCANA
indicazione geografica tipica
ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE

Teuto nasce da una attenta selezione delle uve provenienti dai vigneti Boscogrande e Ginestra all'interno della Tenuta in località Morrone nel comune di Terricciola in provincia di Pisa.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

I vigneti si trovano su terreni che hanno una tessitura di medio impasto, franco-sabbioso-argilloso, ricchi di conchiglie fossili, con una esposizione che va da Ovest a Est passando per il Sud ad un'altitudine di 137 metri s.l.m.

UVE IMPIEGATE

Sangiovese 80%,
Merlot e altre uve locali 20%.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.680 ceppi per Ha (sesto d'impianto 2,20 x 0,80).

PRODUZIONE HA

50 hl di vino per ha.

VENDEMMIA

Effettuata a mano nei mesi di settembre-ottobre.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Premacerazione a freddo a 12 C° per 36 ore. Temperatura massima 26-28° C in tini di legno.

TEMPO DI MACERAZIONE

15-20 giorni.

MATURAZIONE

12 mesi in tonneaux e 12 mesi in botte grande.

AFFINAMENTO

12 mesi in bottiglia.

ANALISI ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso.

Al naso esprime una vasta gamma di profumi eleganti e composti che vanno da note di ciliegia sotto spirito, prugna e mora, a sentori di viola rifiniti da toni di spezie dolci.

In bocca è ricco, con una trama tannica elegante, di struttura equilibrata e dal finale lungo e persistente.



TENUTA PODERNOVO