

# BEVOROSSO



<b>DENOMINAZIONE</b>	IGT Toscana Rosso
<b>REGIONE / PAESE</b>	Toscana / Italia
<b>TENUTE</b>	Il Tesoro e Terrabianca
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	Valpiana, Massa Marittima (Alta Maremma) e Radda in Chianti (Chianti Classico)
<b>UVAGGIO</b>	Sangiovese (85%), Cabernet Sauvignon (15%)
<b>ALTITUDINE</b>	140/160 m S.L.M. / 378 m S.L.M.
<b>ANNATA</b>	2020
<b>VINIFICAZIONE</b>	Le uve di Sangiovese caratterizzate dalla provenienza mediterranea, sono fermentate insieme alle bucce di Cabernet Sauvignon (15%) delle vigne più vecchie di Radda in Chianti. Fermentazione a temperatura controllata (inferiore a 25°C). Svinato appena terminata la fermentazione alcolica.
<b>AFFINAMENTO</b>	9 mesi di affinamento in vasche di acciaio inossidabile, sulle proprie fecce fini.
<b>FORMATO BOTTIGLIA</b>	0,750 Lt.
<b>CONFEZIONE</b>	Cartoni da 6 e 3 bottiglie
<b>VENDEMMIA</b>	Il 2020 si è caratterizzato con piogge scarse nei primi mesi invernali. Le viti hanno iniziato a germogliare a fine marzo nel pieno delle giornate fredde con temperature alle volte inferiori agli zero gradi, che ha causato danni da freddo nei fondovalle e sulle varietà più precoci. Ne è seguito un decorso regolare favorito da un clima ideale caratterizzato da giornate calde, secche e leggermente ventose. Come conseguenza si è notata un'ottima allegazione dei frutti che ha portato ad una buona architettura dei grappoli. Le scarse piogge hanno fatto sì che si siano evidenziati fenomeni di stress idrico a causa del clima secco e delle temperature ancora molto elevate. La raccolta delle varietà bianche precoci è iniziata nella seconda metà di agosto. Un'annata buona con una produzione inferiore, comunque di ottima qualità.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	13% Vol.
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Note fresche e dolci, con caratteristici sentori varietali di frutti di bosco
<b>SENSAZIONI DEGUSTATIVE</b>	Gusto morbido e fresco, armonico e ben equilibrato con finale lungo