

BEVOROSSO



DENOMINAZIONE	DOC Maremma Toscana
REGIONE/PAESE	Toscana / Italia
TENUTA	Il Tesoro
ZONA PRODUZIONE	Valpiana, Massa Marittima (Alta Maremma)
UVAGGIO	Merlot (100%)
ALTITUDINE	140/160 m S.L.M.
ANNATA	2023
VINIFICAZIONE	Fermentazione a temperatura controllata (inferiore a 25°C). Svinato dopo una settimana dalla fine della fermentazione alcolica.
AFFINAMENTO	Affinamento in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 6 mesi.
FORMATO BOTTIGLIA	0,750 Lt.
CONFEZIONE	Cartoni da 3 e 6 bottiglie (0,750 Lt.)
VENDEMMIA	L'anno 2023 è stato uno degli anni più caldi della storia recente, con temperature quasi sempre al di sopra della media. Le frequenti piogge primaverili hanno messo a dura prova la salubrità delle piante. All'estate, caratterizzata da un decorso condizionato da svariati picchi di calore, ha fatto seguito un inizio autunno caldo e privo di piogge, che ha permesso una vendemmia scalare delle uve. La complessa situazione fitosanitaria di inizio stagione ha portato a una riduzione della produzione per ettaro, che ha comunque favorito la qualità complessiva dei vini del millesimo.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5 % vol.
ASPETTO VISIVO	Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Note fresche e dolci, con caratteristici sentori varietali di frutti di bosco.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Gusto morbido e fresco, armonico e ben equilibrato con finale lungo.
ABBINAMENTI	Primi con sughi a base di carne, salumi stagionati, formaggi di fossa, secondi a base di carni bianche e rosse.