

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	2024
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	La vendemmia 2024 è stata caratterizzata da un inizio di stagione abbastanza equilibrato, con piogge decisamente abbondanti rispetto alla media stagionale, temperature nella norma e favorevoli escursioni termiche fino alla prima metà di luglio. Dalla seconda metà di luglio in poi, invece, il forte caldo, sia diurno sia notturno, ha messo a dura prova le viti, che hanno tuttavia reagito molto bene grazie alle abbondanti riserve idriche. Settembre e ottobre, caratterizzati da piogge abbondanti, hanno prolungato i tempi di maturazione e di raccolta. Annata con produzioni generose, bilanciata in termini di alcol e di maturazione fenolica.
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.