



Fonteboni

I.G.T. Toscana Rosso

2021

Sangiovese, Canaiolo, Merlot,
Cabernet Sauvignon

Formati: 750 ml, 1,5 L

Consulente Enologo

Luca D'Attoma

Zona di produzione

San Casciano in Val di Pesa, Toscana.

Varietà

60% Sangiovese | vigna 23

20% Canaiolo | vigna vecchia (2B)

15% Merlot | vigna 19

5% Cabernet Sauvignon | vigna 5-6

Suolo

I suoli sono profondi di colore bruno oliva, contengono pochi ciottoli, hanno una scarsa struttura ed un buon contenuto in carbonati. In profondità sono più sciolti e sabbiosi e diventano limosi ed idromorfi.

Tecnica di allevamento

Guyot e cordone speronato.

Vendemmia

Attenta raccolta a mano in cassette da 10 chili.

Vinificazione

Fermentazione e macerazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata 26 gradi per 3 settimane.

Affinamento

16 mesi.

60% vasche di cemento.

40% barriques e tonneaux di primo e secondo passaggio.

Annata 2021

È stata un'annata sfidante dal punto di vista climatico che ha impegnato molto dal punto di vista agronomico. Una gelata ad aprile, ha ridotto la produzione potenziale, l'estate è stata asciutta ed assai calda, senza piogge da giugno a settembre, con punte di 40 °C. Le notti piuttosto fresche ed il lavoro di campagna hanno comunque permesso di evitare che le viti subissero stress. A settembre alcune piogge hanno portato sollievo e ci hanno permesso di vendemmiare uva matura ed un buono stato di salute.

Descrizione organolettica

Colore: rosso rubino con riflessi porpora.

Olfatto: invitante che richiama la mediterraneità, ha note di frutta a bacca rossa matura, accenni di liquirizia e bacca di cacao.

Gusto: attacco di buon corpo con una bella progressione gustativa, invita alla beva per equilibrio e tannicità ben integrata, lungo ed armonico il finale.

TENUTA MARYAMADO

SAN CASCIANO V.d.P. - FIRENZE
Via Lucignano 14, (FI) 50026 - ITALIA