



Bruno di Rocca 2004 - IGT Toscana

Vitigni: Cabernet Sauvignon 80%, Sangiovese 10%

Altitudine: 500m s.l.m.

Suolo: Galestro e alberese

Anno d'impianto: Primi anni '80

Area di produzione: 1 ettaro

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in acciaio

Affinamento: Minimo 28 mesi, 50% in botticelle (10hL) e 50% in tonneaux (5 hL)

Affinamento in bottiglia: Minimo 12 mesi

Produzione: 2,500 bottiglie **ABV:** 14% **Zucchero Residuo:** 0,0g/L **Acidità totale:** 6,87 g/L

Aspetto visivo

Rosso rubino limpido, profondo con riflessi violacei che tendono al granato negli anni.

Al naso

Il naso è pulito, pronunciato e fruttato, con note di more di rovo mature e ribes nero cotto.

Aromi seducenti di menta, aneto e un pizzico di pietra focaia aggiungono intrigante profondità.

Al palato

Questo vino è secco e di medio corpo. L'elevata acidità e i tannini a grana fine forniscono una importante struttura che ne mitiga il grado alcolico. Sapori di frutti neri cotti, liquirizia ed eucalipto.