

AZIENDA AGRICOLA

# PIANDIBUGNANO

SEGGIANO (GR) – TOSCANA – ITALIA

## CUCCAIA - ROSSO TOSCANA I.G.T. -

### UVE:

60% Sangiovese, 40% Merlot.

### FERMENTAZIONE:

Le uve vengono raccolte a mano in tempi diversi in base alla maturazione delle due varietà. Il merlot viene solitamente raccolto 20 giorni prima del sangiovese. La fermentazione alcolica si svolge in tini di acciaio inox mentre la fermentazione malolattica si svolge in barriques francesi per circa 9 mesi; la macerazione sulle bucce dura 15 giorni circa per il merlot e 20 per il sangiovese.

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

Minimo 6 mesi

### ALCOL:

13%

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°C

### CARATTERISTICHE:

Colore rosso rubino intenso. Bouquet fruttato con note intense di frutti di bosco e prugne, con sottili sentori speziati. Il gusto è vellutato e rotondo con tannini setosi.

### ABBINAMENTI:

Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi di media e lunga stagionatura.

