

T'AMO

Toscana Rosso I.G.T



Zona di produzione / Production area

Ultimo Eremo Casa al Vento, Gaiole in Chianti (SI)

Altitudine / Altitude

450 m s.l.m



Uvaggio / Grape variety

Sangiovese - Merlot

Sistema di allevamento / Cultivation method:

cordone speronato
spurred cordon



Vendemmia / Grape - harvest:

manuale - terza decade di settembre
by hand during the third decade of September

Vinificazione/ Vinification

in rosso sulle vinacce per 25-30 giorni con
termocondizionamento del processo fermentativo
in red with thermo controlling fermentation .



Affinamento/Ageing:

10 mesi in barriques, affinamento 4 mesi in bottiglia
10 months in oak barrels, 4 months refinement in bottles.

Gradazione alcolica / Alcohol content

13.5%



Temperatura di servizio/ Serving temperature:

16°-18°



Al naso un bouquet intenso e persistente in cui il
fruttato prevarica le note speziate di liquirizia e pepe
che si avvertono avvinando il bicchiere.

Vino giovane, secco, asciutto, dal tannino marcato e di
buona persistenza.

*This wine offers to the nose a fruited and persistent aroma in
which, swirling the glass, is possible to note lights spiced
notes of pepper and liquorices. A young wine, dry, fresh, with
a good tannin and a good aftertaste.*

Abbinamento/Food matching:

Primi piatti succulenti
first courses with strong sauces