

# CASA VECCHIA



Ricercato ed elegante Un'esplosione di profumi e aromi che si alternano come le note vibranti e avvolgenti di un pianoforte. Sfaccettato ed energico, caldo e potente. Un'emozione senza tempo per un vino di grande struttura e per niente scontato

#### RACCOLTA

Settembre - Ottobre

#### GRADAZIONE

14% vol

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°

## LA TOGNAZZA CASA VECCHIA

AREA DI PRODUZIONE : Toscana ( Panzano in Chianti )

UVE : 90% Sangiovese e 10% Cabernet Sauvignon

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : cordone speronato

DENSITA' DI IMPIANTO : 5.000 ceppi per ettaro con rese che vanno da 60 a 70 q.li/ha

VINIFICAZIONE : Prodotto nelle annate più favorevoli selezionando meticolosamente le uve. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata ( 22°-26° ). Viene eseguita una criomacerazione a 7°-8° per 24-48h a cui segue macerazione sulle bucce in vasche di acciaio inox per 25-30 giorni a temperatura controllata. A fermentazione alcolica ultimata il vino svolge la fermentazione malolattica e viene invecchiato per 18-20 mesi in barrique di rovere francese.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE : Rosso rubino intenso con riflessi granati

PROFUMO : offre un bouquet ampio e complesso, intenso, con note di ciliegia, frutti di bosco, sentori speziati di viola, tabacco e note minerali

SAPORE : Pieno e austero, vellutato e giustamente tannico, si caratterizza con note di prugna, amarena e frutti di bosco. La notevole struttura lo rende estremamente longevo

LA TOGNAZZA SRL

Colle Ottone Basso 88 - 00049 Velletri (RM) - T. 06 62.27.80.35  
info@latognazza.net latognazza.net