



Azienda Agricola Podere La Villa di Ilaria Tachis
Via Pisignano, 34 - 50026 San Casciano V.P. (Firenze)

PARGOLO

TIPOLOGIA: IGT Toscana rosso

UVAGGIO: 80% Sangiovese, 20% Merlot

ANNATA: 2007

INFORMAZIONI TECNICHE

ALCOL: 13,5% Vol.

ACIDITA' TOTALE g/l: 5,6

RESIDUO ZUCCHERINO g/l: 2

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO:

Raccolta manuale in due tempi – prima il Merlot, successivamente il Sangiovese.

L'uva viene vendemmiata nell'arco di una giornata e trasportata nella cantina per la vinificazione.

La fermentazione alcolica avviene in circa 10 giorni, la macerazione si protrae per un totale di 21 giorni. Il tutto avviene in piccoli tini di acciaio inox. Ai primi di novembre il vino è messo in barrique di legno francese di secondo passaggio dove riposa per circa 18 mesi, con subisce frequenti travasi.

ANALISI ORGANOLETTICA:

Colore: rosso rubino vivace.

Profumo: intenso, fruttato, giovane.

Sapore: molto piacevole, sapido, beverino.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna bene a piatti tradizionali della cucina toscana. E' ottimo con la carne alla griglia, ma anche con pasta e pizza. Molto piacevole come aperitivo al tramonto, accompagnato da formaggio stagionato o salame.

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml

IMBALLAGGIO: scatole di cartone da 6 bottiglie

BOTTIGLIE PRODOTTE : 6000

NOTE: Il nostro vigneto è ancora giovane, come giovane e fresco è appunto il vino che ne abbiamo ottenuto. A partire dall'annata 2008 non sarà più IGT, ma Chianti Classico DOCG. Abbiamo deciso di metterlo in bottiglia già con la vendemmia 2007 sia perché l'annata è stata eccellente, sia perché il nostro primo figlio Riccardo è venuto alla luce il primo giorno della nostra prima vendemmia. Per questa ragione il vino si chiama "Pargolo".