



FATA

Rosso Toscano I.G.T. 2015



Zona di produzione / Production area

Casa al Vento, Gaiole in Chianti (SI)

Altitudine / Altitude

450 m s.l.m



Uvaggio / Grape variety

Merlot 100%

Sistema di allevamento / Cultivation method:

cordone speronato
spurred cordon



Vendemmia / Grape - harvest:

manuale - fine settembre
by hand, during last 2 weeks of September

Vinificazione/ Vinification

in rosso per 25/30 giorni a contatto con le bucce a
temperatura controllata *with skins for 25/30 days, temperature
carefully controlled throughout this period.*



Affinamento/Ageing

18 mesi in barriques, affinamento 6 mesi in bottiglia
18 months in oak barrels, 6 months refinement in bottles.

Gradazione alcolica / Alcohol content

13%



Temperatura di servizio/ Serving temperature:

16°-18°



Al naso il bouquet risulta complesso in cui si avvertono
sentori di frutti a bacca rossa e nera e spezie dolci come
cannella e noce moscata. Vino armonioso, secco e con
un'eccellente trama tannica.

*It has a complex fruity aroma where spicy woody notes fuse
with ripe red fruits. This is a balanced, dry and nicely tannic
wine.*

Abbinamento/ Food matching:

carne alla brace, formaggio stagionato
grilled red meats, hard cheese