

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*