



FATTORIA DI FUGNANO

TOSCANA ROSSO COLORINO I.G.T. DONNA GINA



DENOMINAZIONE

Toscana Rosso Colorino I.G.T.

VITIGNO

100% Colorino.

ZONA DI PRODUZIONE

versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, Zona Fugnano. Esposizione Sud-Ovest.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 330 metri s.l.m. Orografia collinare con suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi. Gli inverni sono piuttosto rigidi con estati ventilate e miti. Le forti escursioni termiche diurne favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

VIGNETO E SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 5.000 piante per ettaro con resa di circa 1 Kg/pianta.

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente con selezione della parte alta del vigneto fino ad arrivare alla parte più vecchia.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono diraspate e vinificate solo con lieviti naturalmente presenti sulle uve. Il contatto con le bucce si protrae per circa 18 giorni, durante i quali vengono effettuati, follature manuali. Successivamente i vini sono affinati per circa 15 mesi in barrique e tonneau di rovere francese. Al termine dell'affinamento si procede con l'assemblaggio e dopo una sosta di 4 mesi in cemento, il vino viene imbottigliato senza alcun processo di filtrazione, chiarifica o stabilizzazione.

ALCOL

13,5% vol.

ASPETTO VISIVO

Rosso rubino intenso tendente al violaceo.

OLFATTO

Al naso risulta importante una nota ematica e vegetale che coinvolge subito. Poi, note più delicate ma comunque presenti di sottobosco e piccoli frutti rossi maturi. Note speziate calde preparano la sensazione gustativa.

AL PALATO

Di fatto la beva è decisamente appagante e piena, tannino forte ma sostenuto da una trama potente e acidula che regala freschezza e rende la bevibilità snella e allegra. Incredibile sensazione di corrispondenza naso bocca che si percepisce post deglutizione.