

FONTEDOCCIA

**Il Nome:**

FONTEDOCCIA deve il proprio nome alla vigna di produzione che si sviluppa lungo una bellissima dorsale nella zona Sud di Acquaviva. La ricca presenza di acqua e di sorgenti giustifica il nome della zona, chiamata appunto Fontedoccia.

Denominazione:

I.G.T. Indicazione Geografica Tipica Rosso Toscano.

Esposizione vigneto:

Nord-Est

Ceppi per ettaro:

5.000

Produzione per ettaro:

120 q/ha

Uvaggio:

90% Sangiovese, 10% aa.v.v.b.r.

Vinificazione:

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce per circa 10-18 giorni a temperatura controllata, con rimontaggi e follature manuali sul cappello. Fermentazione malo-lattica spontanea con frequenti batonnage per circa 15 giorni.

Maturazione:

10 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia.

Descrizione:

Colore rosso rubino vivace con riflessi violacei.
Bouquet intenso, fruttato, vinoso e leggermente minerale.
Sapore morbido, leggermente sapido e tannico.

Servizio:

Temperatura di 18-20 °C e apertura almeno 1 ora prima del servizio.

Abbinamenti cibo/vino:

Aperitivi con insaccati toscani, primi con ragù a base di carne, pollame, arrostiti e formaggi.