

Azienda Casale



**Azienda Casale**  
di Aldimaro Daviddi

# IL BOSCO ROSSO DI TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



|                         |   |
|-------------------------|---|
| VINO:                   | <b>Il Bosco</b>   |
| ESPOSIZIONE VIGNETI:    | Sud/sud-est/sud-ovest   |
| ALTITUDINE:             | 300-330 metri s.l.m.  |
| TIPO DI TERRENO:        | Limoso-argilloso  |
| ETÀ DEI VIGNETI:        | 1997 - 2003   |
| DENSITÀ D'IMPIANTO:     | 4500 ceppi/ha   |
| VITIGNI:                | Prugnolo Gentile 100%   |
| FORMA DI ALLEVAMENTO:   | Cordone speronato   |
| PERIODO DI VENDEMMIA:   | Settembre   |
| VENDEMMIA:              | Manuale   |
| PRODUZIONE:             | 70 ettolitri per ettaro   |
| VINIFICAZIONE:          | Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata (28° C) con lieviti indigeni per circa 15 giorni con rimontaggi giornalieri. |
| INVECCHIAMENTO:         | 3 mesi in in tonneau di rovere francese e 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.   |
| NUMERO MEDIO BOTTIGLIE: | 15.000 bottiglie da 0,75 lt.  |
| COLORE:                 | Rosso Intenso   |
| ESAME OLFATTIVO:        | Fruttato, con sentori di frutti di bosco.   |
| ESAME GUSTO-OLFATTIVO:  | Secco, fresco, sapido, con una buona persistenza, con note fruttate.  |
| ABBINAMENTI:            | Ottimo Vino a tutto pasto, si abbina piacevolmente con antipasti, pizza e primi piatti  |