

ROSSO TOSCANO IGT "IL PALADINO"

Le Bocce

Dalle uve del vitigno Sangiovese, coltivato dalla fattoria Le Bocce nell'antico podere Vigna del Paladino, a Panzano, nel cuore della zona di produzione del Chianti Classico, si ottiene questo superbo vino rosso che viene poi elaborato e lungamente affinato in pregiate barriques prima e in bottiglia poi. Aromaticamente denota note di frutta rossa piccola (mirtilli, more) che si integrano con le note speziate date dal legno. Al gusto, sensazioni di tannicità che si fondono con una piacevole morbidezza e volume.

VITIGNO 100% Sangiovese.

TERRENO Calcareo e povero, costituito prevalentemente da galestro e limo, molto permeabile.

VENDEMMIA Manuale con ceste di 20 Kg. nella seconda decade di ottobre.

RESA PER ETTARO 5 tonnellate di uva pari a 33 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO 4 mesi in vasche di cemento, 12 mesi in botti di rovere di Slavonia di primo passaggio, 12 mesi in vasche di cemento. Affinamento in in bottiglia prima della vendita.

DATI TECNICI Grado alcolico 13% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18-20°C

ABBINAMENTI Carni arrosto, cacciagione, carni grigliate (Fiorentina) formaggi stagionati.

FATTORIA LE BOCCE, TOSCANA **Tuscany**

This superb red wine is obtained from the Sangiovese grapes grown by "Fattoria Le Bocce". The vineyards are located in the ancient domain of "Vigna del Paladino" in Panzano, in the heart of the production area of the Chianti Classico. The wine is refined and carefully prepared, first in barriques and finally in bottles. Notes of small red fruits (blueberries, blackberries), with spicy notes due to the wood. Feelings of tannins that blend with a pleasant softness and volume.

VINE VARIETY 100% Sangiovese.

SOIL Calcareous and poor with a high percentage of marl and lime very permeable.

HARVEST By hand with baskets of 20 kilograms in the second half of October.

YIELD PER HECTARE 5 tons of grapes equal to 33 hectoliters of wine.

WINE-MAKING PROCESS Alcoholic and malolactic fermentation conducted with innovative techniques and carried out at a controlled temperature.

EVOLUTION / AGEING 4 months in cement vats, 12 months in oak barriques of Slavonic origin (first passage) 12 months in cement vats. Ageing in bottle before selling.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 13% by volume

TASTING TEMPERATURE 18-20 degrees centigrade

BEST SERVED WITH Roast meat, game and seasoned cheeses. For best result open bottle one hour before drinking.

