

ROSSO TOSCANO IGT "SOLERS" *Le Bocce*

Solers: dal latino "geniale", dedicato al grande genio di Leonardo da Vinci. Un vino geniale, moderno, che si adatta al nuovo gusto del consumatore ma che mantiene intatte le note che ne evidenziano la sua origine. La Toscana nella sua modernità, un vino innovativo così come lo era nel rinascimento Leonardo da Vinci. Grande equilibrio gustativo, morbido, buon volume, dagli aromi primari di frutta rossa (ciliegia e amarena) e venature vanigliate. Il colore rosso rubino intenso con riflessi blu denota ottima longevità del prodotto. Vino adatto per tutte le tipologie di cibo, ottimo anche per fuori pasto

VITIGNO 90% Sangiovese, 10% Merlot.

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

VENDEMMIA Manuale con ceste da circa 20 kg. a fine Settembre/inizio Ottobre

RESA PER ETTARO Circa 8 tonnellate di uva pari a 55 ettolitri di vino.

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

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In vasche di cemento.

DATI TECNICI Grado alcolico 13% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18-20°C

ABBINAMENTI Carni rosse, pasta con sughi di carne. Vino adatto per tutte le tipologie di cibo. Ideale anche per fuori pasto.

FATTORIA LE BOCCE, TOSCANA **Tuscany**

This Tuscan wine has been given a name originating from the Latin word meaning "ingenious" and dedicated to the great genius of Leonardo da Vinci. In fact this is a sophisticated modern wine, fresh in taste so as to be more suitable to the new taste of the consumer, while keeping typical features of a red Tuscan wine. Solers - Rosso Toscano wants to blend modernity with innovation, just as Leonardo da Vinci was in the Renaissance. Excellent balance, soft but decisive taste, consistent bouquet with primary aroma of red fruits (cherries and black cherries) with a touch of vanilla flavour. The intense ruby red colour with blue tints is a sign of good longevity. This is the ideal wine to serve with all dishes, perfect if served also between courses.

VINES VARIETY 90% Sangiovese, 10% Merlot.

SOIL Calcareous and poor, basically marl and lime and very permeable.

HARVEST By hand with basket of about 20 Kg. each

YIELD OF HECTARE About 8 tons of grapes equal to 55 hectoliters of wine.

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

EVOLUTION / AGEING In cement vats.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 13% by volume

TASTING TEMPERATURE 18-20 degrees centigrades

BEST SERVED WITH The ideal wine to serve with all dishes. For best results, we suggest to open bottle two hours before drinking.

