

# "Il Gianfra"

## Montescudaio Riserva Rosso D.O.C.

<b>Regione</b>	Toscana
<b>Territorio</b>	Colline di Montescudaio
<b>Vendemmia</b>	Esclusivamente manuale, con la raccolta dei grappoli in cassetta
<b>Vitigni</b>	<i>Sangiovese</i> ed in piccola percentuale <i>Syrah</i> . Le uve provengono dai vigneti della Fattoria, situati sui pendii delle colline che circondano Montescudaio, coltivati su terreno di medio impasto, tendente al sabbioso, calcareo, ben drenato.
<b>Vinificazione</b>	La produzione dipende dalle annate. Solo le migliori sono vinificate. In Rosso, con controllo delle temperature di fermentazione tra 25° e 28°C e con macerazione del diraspato prolungata fino a 14 giorni. Il vino dopo la fermentazione malolattica viene elevato in botti di rovere Allier da 20 ettolitri per ameno 2 anni. Ulteriori 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
<b>Caratteri sensoriali</b>	<b>Vista:</b> limpidezza brillante, colore rubino con lievi riflessi tendenti al granato. <b>Olfatto:</b> odore vinoso, netto, con richiamo di bacche rosse, presenta lievi note balsamiche di legno e spezie. <b>Gusto:</b> dal sapore asciutto, sapido, persistente, leggermente tannico ben strutturato, con buon equilibrio ed elevata armonia.
<b>Gastronomia</b>	Vino di corpo, si abbina con arrostiti, grigliate di carne, tutte le carni rosse, selvaggina, nonché formaggi secchi. A sera per meditazione.
<b>Temperatura</b>	Per la degustazione si consiglia una temperatura di servizio di 20° - 22°C, dopo aver stappato la bottiglia almeno due - tre ore prima.
<b>Conservazione</b>	Ha una vita media di circa 5 anni, se conservato in ambiente ottimale, quali cantine fresche al riparo dalla luce.