

TAGETO

COSTA TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica

ROSSO



ZONA DI PRODUZIONE

Tageto è ottenuto da uve dei vigneti di Donna Olimpia 1898 sita in Bolgheri (LI), posti sulla fascia costiera del Mare Tirreno, adagiati su un terreno sabbioso limoso formatosi in ambiente continentale, eolico, colluviale di esondazione.

VITIGNO

Cabernet Sauvignon-Merlot
Petit Verdot-Cabernet Franc.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 8.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70%, per una resa in vino di 60 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nel mese di settembre. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 4-6 mesi in carati di rovere francese, 50% nuovi e 50% di un anno, e di 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore granato rubino intenso con evidenti riflessi violacei; olfatto netto ampio con note di piccoli frutti rossi, peperone, cioccolato e liquirizia; gusto molto armonico di buona struttura con un finale molto persistente e dolce.

ORIGINE DEL NOME

Tageto: secondo la leggenda il popolo Etrusco, che occupava le terre toscane, apprese da un misterioso fanciullo di nome Tagete, nato dal solco dell'aratro usato da Tarconte, la maniera di coltivare la vite e l'olivo.

