



ZOCCOLI

<https://www.agriturismosantostefano.com/>



VINIFICAZIONE: Macerazione a contatto con le bucce, ma scartando il raspo, per 25 gg. Circa. Rimontaggi quotidiani anche doppi, aperti e chiusi.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: A temperatura controllata in acciaio inox (max 20°), utilizzando i migliori e selezionati lieviti naturali

MATURAZIONE: In acciaio per 3-4 mesi
Rapido passaggio in barriques

IMBOTTIGLIAMENTO: A maggio – giugno

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia nella zona riposo della cantina

PRODUZIONE ANNUA: Mediamente 2500 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore: rosso rubino
Profumo: allegro, ricco, con note di ciliegie, ribes e frutti di bosco
Sapore: armonico, morbido, ricco di ciliegie amarene e frutti di bosco

CONSIGLI E ABBINAMENTI: Ideale con primi piatti saporiti, salumi toscani, carni non troppo grasse, anche grigliate, e formaggi di media stagionatura, a servire alla temperatura di 16-18 gradi in calici a stelo lungo e coppa capiente.



Azienda Agricola Santo Stefano
di Bernardini Michele