



# TENUTA LE FORCONATE

## CONFINE ROSSO TOSCANA IGT 2025

**Denominazione:** IGT Toscana Rosso

**Annata:** 2025

**Tipologia:** Vino rosso fermo, secco.

**Zona di Produzione:** Toscana – Siena – areale tra Cetona e San Casciano dei Bagni

**Altitudine:** 250-300 m. s.l.m.

**Suoli:** calcarei e con argille azzurre plioceniche, di medio impasto, con alternanza di scheletro

**Microclima:** influenzato dal vicino monte Cetona (1148 m.), con importanti escursioni termiche

**Vitigni:** 50% Sangiovese, 25% Sagrantino, 25% Cabernet Franc

### **Sistema di Allevamento**

- Guyot e cordone speronato
- Densità d'impianto: 4.000 –5.000 ceppi/ha

### **Vendemmia**

- Raccolta manuale e meccanica
- Periodo: fine settembre – inizio ottobre.

### **Vinificazione**

#### **Diraspatura e pigiatura**

- Pigiatura leggera per favorire un'estrazione controllata.

#### **Fermentazione alcolica**

- Fermentazione controllata con lieviti selezionati.
- Vasche in acciaio inox a temperatura controllata 24–26 °C.
- Macerazione sulle bucce 10–14 giorni, con:
  - rimontaggi giornalieri
  - delestage mirati nelle prime fasi

### Fermentazione malolattica

- Svolta completamente in acciaio, per aumentare rotondità e complessità.

### Affinamento

- 4–8 mesi in acciaio per mantenere freschezza e frutto.
- Ulteriore affinamento in bottiglia 2–3 mesi prima della commercializzazione.

### Dati Analitici

- **Alcol:** 14.0% vol
- **Acidità totale:** 5.7 g/L
- **Zuccheri residui :** 8 g/L
- **pH:** 3.5

**Temperatura di servizio consigliata:** 16-18°C

**Potenziale di Invecchiamento:** 3-5 anni

### Note degustative

**Visivo:** rosso porpora brillante con tipici riflessi violacei.

**Olfattivo:** al naso ha un'ottima intensità con freschi sentori di frutti rossi croccanti, ciliegia, ribes, lampone, ma anche arancia rossa che si uniscono a delicati sentori balsamici.

**Gusto-Olfattivo:** l'ingresso al palato è fresco e vivace, tannini fermi ma soffici, rotondo ma con un'acidità gentile, le note di frutti rossi accompagnano poi un finale lungo e persistente.

**Abbinamenti:** a tavola si abbina bene a primi piatti dai sughi importanti, carni alla brace e formaggi di media stagionatura.