



# TENUTA LE FORCONATE

## RÀSOLE - COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE DOC 2024

**Denominazione:** Colli dell'Etruria Centrale DOC – Rosso

**Annata:** 2024

**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:** Prevalenza di **Sangiovese** con Cabernet Franc secondo disciplinare.

### Vendemmia

- Raccolta manuale tra fine settembre e inizio ottobre.
- Selezione delle uve in vigneto.

### Vinificazione

- Diraspatura e pigiatura soffice.
- Fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata (20-26 °C) per il merlot; il Sangiovese fa una macerazione a freddo per 5/6 giorni, seguita da fermentazione classica
- Macerazione sulle bucce 8-12 giorni con rimontaggi e délestage.
- Fermentazione malolattica completata.

### Affinamento

- 9 mesi in barriques di 1° e 2° passaggio
- Ulteriore affinamento in bottiglia per 1-2 mesi

### Dati Analitici

- **Alcol:** 14.5% vol
- **Acidità totale:** 5.4 g/L
- **Zuccheri residui:** 4 g/L
- **pH:** 3.4

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

**Potenziale di Invecchiamento:** 5-10 anni

### **Note degustative**

**Visivo:** rosso carminio dai riflessi brillanti.

**Olfattivo:** il profumo è complesso ed elegante ricco di profumi di frutti rossi e more, anche note di erbe aromatiche in equilibrio tra aromi mandorlati e speziati. Ben delineati sul finale anche accenni di tostatura e caffè in grani.

**Gusto-Olfattivo:** frutta a bacca rossa e morbidi tannini nelle prime battute, poi diventa asciutto e pulito; di corpo ed equilibrato tra acidità e morbidezze. Ottima la persistenza.

**Abbinamenti consigliati:** si abbina molto bene a salumi toscani, crostini e antipasti rustici, formaggi pecorini di media stagionatura ma anche a paste al ragù e carni grigliate.