



TENUTA LE FORCONATE

TÌCICHE COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE DOC 2025

Denominazione: Colli dell'Etruria Centrale DOC – 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: Sangiovese 50% - Merlot 50%

Vendemmia

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

Vinificazione

- Diraspatura e pigiatura soffice.
- Fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata (20-24 °C) - 30% DEL Sangiovese vinificato con raspo intero
- Macerazione sulle bucce 8-12 giorni con rimontaggi e délestage.
- Fermentazione malolattica completata.

Affinamento

- 3 mesi in barriques poi in acciaio
- Ulteriore affinamento in bottiglia per 1-2 mesi.

Dati Analitici

- **Alcol:** 14.5% vol
- **Acidità totale:** 5.6 g/L

- **Zuccheri residui** : 6 g/L
- **pH**: 3.4

Temperatura di servizio consigliata: 16-18°C

Potenziale di invecchiamento: 5 anni

Note degustative

Visivo: rosso carminio brillante dai riflessi porpora.

Olfattivo: all'olfatto è ampio ed elegante, esprime sentori floreali di violetta e profumi di piccoli frutti rossi e una polposa marasca. Il tutto arricchito da note speziate di pepe e polvere di cacao.

Gusto-Olfattivo: all'assaggio è morbido e strutturato, corposo, esaltato da una trama tannica vellutata, di grande equilibrio tra frutto, tannino e freschezza.

Abbinamenti consigliati si abbina molto bene a salumi toscani, crostini e antipasti rustici, formaggi pecorini di media stagionatura ma anche a elaborate ricette di terra a base di carni rosse o selvaggina.