



Fattoria Scopone Il Bagatto 2002

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 10%, Petit Verdot 10%

Produzione: 5000 bottiglie

Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Raccolta: manuale in cassetta

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle coniche di acciaio inox termocondizionate per 20 gg. Macerazione post-fermentativa per una settimana.

Fermentazione malolattica: in barriques di rovere o in acciaio inox

Durata dell'affinamento in legno: da 18 a 20 mesi in barriques di rovere francese

Modalità di stabilizzazione del prodotto: decantazione naturale

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Riconoscimenti: Diploma di Merito alla VII Selezione dei Vini di Toscana 2006.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con marcati riflessi violacei, cupo.

Profumo: intenso, ricco di note fruttate di more, frutti di bosco. Piacevolmente speziato e balsamico.

Sapore: molto equilibrato, rotondo, voluminoso, di grande struttura e ricchezza tannica.

Abbinamento gastronomico: primi, carni alla griglia, arrostiti e tutti i formaggi

Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml: 13,83

Estratto secco netto g/l: 33,30

Acidità totale g/l: 5,30

Acidità volatile mg/l: 53

pH: 3,60