



## Fattoria Scopone Il Bagatto 2003

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

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

*Produzione:* 4300 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. Diploma di Gran Menzione al XII Concorso Enologico Internazionale Vinaly, Verona.

### *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:* 13,68

*Estratto secco netto g/l:* 33,60

*Acidità totale g/l:* 5,40

*Acidità volatile mg/l:* 66

*pH:* 3,51