



## Fattoria Scopone Il Bagatto 2004

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

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

**Produzione:** 5400 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:** 18 mesi

**Riconoscimenti:** Diploma di Menzione Speciale alla VIII Selezione dei Vini di Toscana 2008

### **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:** 14,61

**Estratto secco netto g/l:** 36,60

**Zuccheri riduttori g/l:** 2,50

**Acidità totale g/l:** 6,2

**pH:** 3,58