

# DIEVOLE

DAL 1090

## Rosso Le Due Arbie IGT TOSCANA

2014



Dievole riesce a trasmettere attraverso il Rosso Le Due Arbie, la personalità della terra e delle persone che ci lavorano da generazioni e che andrebbero conosciute una ad una: gente schietta, intelligente, orgogliosa delle proprie radici, che riversa tutto l'amore per la propria terra in quello che fa e produce attraverso di lei.

Varietà: 70% sangiovese, 20% merlot, 7% cabernet sauvignon, 3% cabernet franc.

Invecchiamento: 9 mesi

Da aprire: subito

Grado alcolico: 13 %

Acidità totale: 5,7 g/l

Temperatura di servizio: 18°C

### ASPETTO ENOLOGICO:

Vinificazione e fermentazione spontanea in tini tronco-conici in rovere di Slavonia per 14 giorni a temperature di 27-28 °C. fermentazione malo-lattica nei medesimi tini da 80hl. Affinamento in vasche di cemento da 150hl per 9 mesi. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

### ASPETTO AGRONOMICO:

Altitudine: 300-420 mt slm.  
Esposizione: sud, sud-ovest.  
Composizione del terreno: galestro, marna, alberese e calcare.  
Sistema di allevamento: cordone speronato.  
Densità d'impianto: 5.000 piante / ettaro.  
Età delle viti: 10-15 anni.  
Resa per ettaro: 70 q.li.  
Produzione media per pianta: 1,4 kg.  
Epoca Vendemmia: metà ottobre.  
Grado Alcolico: 13 %  
Acidità Totale: 5.7 g/l  
Estratto Secco: 28 g/l

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: rubino intenso brillante.  
Profumo: Aroma di frutta rossa matura, con note di spezie.  
Gusto: In bocca si presenta fresco, fruttato e di buona struttura. Tannino morbido e piacevole. Finale persistente.

