

T.T. TOTUS TUUS

Marche Igt Rosso



Produzione annua attuale:
170 casse da 6 bottiglie
Potenzialità produttiva:
170 casse da 6 bottiglie

T.T. è un vino prodotto da una piccola parcella del Vigneto Eroico di Monte Roberto a 300 mt s.l.m. Si tratta di un GRAND CRU proveniente da una parcella di vigneto esposto a Ovest e coltivato in regime Biologico. Uve vendemmiate nel momento di piena maturità fenolica, vinificazione tradizionale ed affinamento di tre anni prima in uovo di legno e successivamente in bottiglia. Un vino rosso definitivo con ulteriori e lunghe possibilità di invecchiamento, ma già da subito estremamente godibile.

Zona di produzione Castelli di Jesi – Monte Roberto
Vitigno Grenache in purezza
Terreno Marne arenarie gialle di consistenza sabbiosa
Esposizione Ovest
Pendenza vigneto 35%
Sistema di allevamento controspalliera con potatura a guyot
Piante per ettaro 2.400
Resa per Pianta 2,8 Kg
Vinificazione Raccolta rigorosa e manuale dei grappoli più piccoli e colorati. La vinificazione avviene con macerazione sulle bucce per 3 settimane con controllo termico per non superare i 25° C. Si eseguono diverse follature delicate facendo affondare il cappello di vinaccia tramite il peso del vino in rimontaggio
Grado alcool 14 - 15 % vol variabile con l'annata
Estratto secco netto oltre 28 gr/lit variabile con l'annata
Colore rubino profondo
Profumo netta la rosa, mora di gelso, macchia mediterranea, legno di cedro con sbuffi di pepe nero
Sapore di grande eleganza, setoso, denso, morbido, di media acidità
Abbinamenti carne di maiale, carne alla griglia, arrostiti e selvaggina. Perfetto con formaggi a lunga stagionatura.
Temperatura di servizio 18°-20°C

