



Scheda Tecnica Rovente

Uve impiegate:	Sangiovese "Morellino" 90%, Syrah 10%.
Sistema di allevamento:	cordone speronato. Densità impianto: 5.000-5.500 ceppi/ettaro
Esposizione e giacitura:	il "Rovente" è frutto della selezione dei migliori grappoli di Sangiovese dell'Azienda, provenienti da terreni declivi, esposti a solatio e ricchi in scheletro.
Diradamento:	I vigneti destinati alla produzione del "Rovente" sono diradati nella fase fenologica dell'invaiaitura, in percentuali variabili tra il 40% e il 50%.
Tecnica di vinificazione:	le uve, raccolte nella seconda decade del mese di Settembre, subiscono una diraspigiatura soffice; segue la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, variabile tra 28 e 30°C. favorendo l'estrazione delle sostanze fenoliche con rimontaggi e délestages. La macerazione sulle bucce ha una durata variabile tra i 18 e i 21 giorni.
Affinamento:	l'affinamento del "Rovente" prevede l'utilizzo di barriques di rovere francese, in parte nuove ed in parte usate, per circa 12 mesi. Oltre ai processi di affinamento in legno, prima della commercializzazione il vino affina alcuni mesi in bottiglia.
Longevità:	La notevole struttura del "Rovente" garantisce al prodotto la possibilità di essere molto longevo. Il corredo polifenolico delle uve in partenza permette insieme all'affinamento in barriques di ottenere tannini morbidi e profondi, colore intenso e stabile, forti evoluzioni aromatiche.
Caratteristiche organolettiche:	colore rosso rubino; aromi intensi e decisi, dalla frutta fresca alle note di leggera speziatura: I tannini fitti e rotondi ed un finale lungo ed equilibrato completano il quadro di questo vino dalla notevole struttura e tipicità territoriale.
Abbinamenti gastronomici:	il "Rovente" necessita di essere abbinato ai piatti più impegnativi della cucina mediterranea, a base di cacciagione o di formaggi stagionati, decisamente impegnativi.
Temperatura di servizio:	17 - 18° C
Alcol svolto:	14.00 %
Produzione media annua:	12.500 bottiglie