



UGO CONTINI BONACOSSÌ

IGT TOSCANA ROSSO UGHETTO - 2019

DATI AZIENDALI

RAGIONE SOCIALE: Ugo Contini Bonacossi

REFERENTE: Ugo Contini Bonacossi

LOCALITÀ: Via Santa Caterina 135 - Roccalbegna GR

CONTATTI: 345 1560808 - info@ugocontinibonacossi.com

www.ugocontinibonacossi.com

ZONA DI PRODUZIONE: Roccalbegna

ALTITUDINE VIGNETI: 350 slm

COMPOSIZIONE TERRENI: Argille ammonitiche derivanti da scaglia toscana, buona presenza di sostanza organica

SUPERFICIE VITATA: 1,15 ha

SESTO D'IMPIANTO: 2,40*0,80 mt

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot Poussard

DATI TECNICI

UVAGGIO: autoctoni toscani - prevalenza di sangiovese, cilieggiolo e canaiolo, piccola percentuale di colorino, da agricoltura biologica

VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in mastelli troncoconici, per 7-12 giorni sulle proprie bucce

AFFINAMENTO: acciaio, travasi senza chiarifiche né filtrazioni

INVECCHIAMENTO: tonneau di 4-5° passaggio e bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.500 - senza solfiti aggiunti

ENOLOGO: Ugo Contini Bonacossi

ANALISI

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: frutti rossi croccanti, lieve balsamico e liquirizia nel finale

ACCOSTAMENTI: formaggi di media e lunga stagionatura, zuppe di legumi, funghi, carni arrosto e selvaggina.

Temperatura di servizio 17-20°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50 %v/v

ACIDITÀ VOLATILE: 0,9 g/l ac. acetico

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l ac. tartarico

PH: 3,60

SO2 LIBERA: 7 mg/l

SO2 TOTALE: 10 mg/l

