



VINITÀ  
ITALIA

# COTTABUS TOSCANA I.G.P.

*La Peschiera*



Denominazione / Product name:

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

**Cottabus Toscana I.G.P.**

Toscana

Vino Rosso / Red Wine

80% Sangiovese, 15% Carnaiolo, 5% Cabernet

## **Produzione / Production**

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Fine di Ottobre / End of October

In fermentini di acciaio inox

In stainless steel casks

Affinamento / Maturation

Minimo un anno in grandi botti di rovere francese

At least 1 year in big French oak barrels

## **Dati tecnici / Technical data**

Alcohol / % Vol

Zuccheri / Sugar g./lt

Acidità tot. Acidity g./lt

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg./lt

13,5 %

1,9

5,20

85

## **Confezionamento/ Packing**

Bordolese Elegance 750 ML

## **Viticulture**

Densità di impianto / Planting density

Tipo di suolo / Soil types

Altitudine / Altitude

3500 piante / Ha

Medio impasto / Silty, clayey and sandy

200 – 250 mt slm

## **NOTE DEGUSTATIVE**

Il Cottabus de "La Peschiera", si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso profumi intensi di frutti di bosco e spezie. Al palato intriganti note di frutti rossi e spezie. Tannini vellutati e finale lungo e persistente. Si abbina perfettamente a grigliate di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

## **TASTING NOTES**

It is an extremely deep blood red-black wine. It has an extraordinarily complex vinous bouquet, intense and persistent. On the palate it is lusciously full and warm, balanced and velvety. Velvety tannings and a long finish.

Excellent with red meat, game and seasoned cheeses.

Serving temperature: 18 C.

