

# ABBADIA



## "PARADISO" I.G.T. TOSCANA ROSSO 2012

### *vite e vini di Toscana*



Rosso rubino brillante, piacevole impatto olfattivo di frutti di bosco e ciliegia, accompagnati da leggere note speziate; sapore armonico, rotondeggiante, buona struttura e lunghezza.

<i>Classificazione:</i>	I.G.T. Toscana Rosso
<i>Prima annata di produzione:</i>	2006
<i>Produzione media bottiglie:</i>	6..000
<i>Comune di produzione:</i>	Torrita di Siena, Loc. Montefollonico
<i>Uvaggio:</i>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<i>Altitudine:</i>	450 mt s.l.m
<i>Sistema di allevamento:</i>	Cordone speronato
<i>Densità di impianto:</i>	7.300 ceppi ad ha
<i>Produzione per ceppo:</i>	ca. 800 - 1000 gr
<i>Metodo di vendemmia:</i>	Manuale in cassette
<i>Vinificazione:</i>	Acciaio inox e legno
<i>Affinamento in bottiglia:</i>	4 mesi
<i>Gradazione alcolica:</i>	13% vol.
<i>Capacità di invecchiamento:</i>	2 - 5 anni migliorando in eleganza ed equilibrio
<i>Temperatura di servizio ideale:</i>	18° C.
<i>Abbinamenti:</i>	Primi piatti con salse, carni rossi e formaggi

*Bright ruby red; pleasant nose with fruits of the forest and cherry, accompanied by light spicy notes; harmonic taste, roundish, good structure and length.*

<i>Classification:</i>	I.G.T. Toscana Rosso
<i>First vintage:</i>	2006
<i>Average bottle production:</i>	6.000
<i>Production area:</i>	Torrita di Siena, Loc. Montefollonico
<i>Grapes:</i>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<i>Altitude:</i>	450 m a.s.l.
<i>Training system:</i>	Spurred cordon
<i>Planting density:</i>	7,300 plants per hectare
<i>Production per plant:</i>	ca. 800 - 1000 g
<i>Harvesting method:</i>	Manual in crates
<i>Vinification:</i>	Stainless steel and wood
<i>Bottle ageing:</i>	4 months
<i>Alcohol content:</i>	13% vol.
<i>Ageing potential:</i>	2 - 5 years, improving in style and balance
<i>Recommended servig temperature:</i>	18° C.
<i>Serve with:</i>	First courses based on sauces, red meat and cheese