



IL VIGNONE IGT TOSCANA

IL VIGNONE è espressione di un accattivante blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. Il nome ricorda il vigneto nella Tenuta Fontecornino nel quale si trovano insieme le tre varietà. Vino dalla completezza generale fatta di finezza aromatica e gustativa, dimensione del sorso ed equilibrio del blend.



PRIMA ANNATA: 2017

TIPOLOGIA DI SUOLO: Argillo limoso

ALTIMETRIA: 450 m slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5'000 Pianta per ettaro

ETÀ MEDIA VIGNETO: 12 anni

PRODUZIONE PER ETTARO: 50 q

VENDEMMIA: Manuale in cassette seguita da selezione di grappoli ed acini in tavoli di cernita. Periodo di raccolta diverso per le tre varietà.

VINIFICAZIONE: Vinificazione separata delle varietà. Parziale pigiatura delle bacche. immissione in tini di acciaio. per la fermentazione a temperatura controllata. Macerazione di durata diversa a seconda della varietà, con tempo di permanenza medio di 18 giorni circa

AFFINAMENTO: In tonneau e barrique 12 mesi ai quali seguono almeno 6 mesi in cemento una volta effettuato il blend. Minimo 6 mesi di permanenza in Bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE: 15'000

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: superiore a 15 anni

RICONOSCIMENTI ANNATA 2016: **92** James Suckling

RICONOSCIMENTI ANNATA 2017: **92** James Suckling

Medaglia d'oro Concours Mondial
de Bruxelles



DE'RICCI
CANTINE STORICHE