



TOFFOLI

AMARANTO DEI VANAI

Zona di produzione:	Refrontolo, paese situato nel cuore della zona DOCG Conegliano - Valdobbiadene
Altezza s.l.m.	200 m
Esposizione dei vigneti:	Sud
Sistema di allevamento:	Sylvoz con 3350 ceppi/ha 7/8 gemme per archetto, 20 gemme per ceppo, 67000 gemme per ettaro;
Gestione dei vigneti:	<ul style="list-style-type: none">- concimazione organica;- diradamento primaverile dei grappoli e dei germogli per un ottimale equilibrio della vite, ed eventuale potatura verde in base all' andamento stagionale.
Vitigni:	50% Merlot, 25% Marzemino, 25% Cabernet Sauvignon
Vendemmia:	Manuale
Epoca di raccolta:	Settembre inoltrato – inizio ottobre
Resa Per Ettaro:	110 qli
Resa da uva in vino:	65%
Vinificazione:	La ricerca tecnologica è finalizzata a coniugare la razionalità operativa con il rispetto delle tradizioni tecniche enologiche. Fasi: <ul style="list-style-type: none">- pressatura delle uve intere con pressa sottovuoto in assenza di ossigeno e a temperatura controllata;- macerazione sulle bucce a temperatura controllata (20 – 22° C) per 10 – 12 giorni;- fermentazione con lieviti indigeni;- svinatura e travasi all'occorrenza;- fermentazione malolattica parziale.
Affinamento:	Leggero affinamento in barriques di Rovere.
Vista:	Colore rosso rubino con riflessi violacei;
Olfatto:	Profumi persistenti e complessi di frutta rossa, marasca e mora di rovo con un sentore leggermente erbaceo;
Gusto:	Presenta un giusto equilibrio di struttura con un armonia raffinata e allo stesso tempo vivace.
Temperatura di servizio:	14 – 16° C

TOFFOLI SOC. AGR. S.S.

Via Liberazione, 26 - 31020 Refrontolo (TV)– ITALIA C.F.e P.I. 04362240261

Tel. +39 0438.978204 – Fax +39 0438.894556 e-mail toffoli@proseccotoffoli.it www.proseccotoffoli.it