



F·O·R·T·E·D·I·G·A®

The wine inside.



F·O·R·T·E·D·I·G·A®

CABERNET-SYRAH



MAREMMA
TOSCANA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
TIPICA



FORTEDIGA®

The wine inside.



Denominazione: Maremma Toscana IGT
Varietà: Cabernet/Syrah (30% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah)
Colore: Rosso rubino molto intenso
Profumi: Ampii e persistenti con note speziate e netti sentori di prugna e piccoli frutti rossi
Gusto: articolato, morbido, complesso ed equilibrato con lunga persistenza finale
Abbinamenti: arrostiti di carne rosse, piatti a base di cacciagione e selvaggina, formaggi di media-lunga stagionatura

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Proprietà: Tenuta I Muracci s.r.l.
Superficie totale: HA 50
Superficie vigneto: HA 25
Altimetria: mt 100/120 s.l.m.
Esposizione: Sud-Sud/Ovest
Tipologia di suolo: Argillo-calcareo ricco di scheletro
Densità di impianto: 7050 ceppi/HA
Sistema di allevamento: Cordone speronato

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa HA: 65 q.li di uva
Epoca vendemmia: 20 settembre/15 ottobre
Conduzione vendemmia: in cassette a mano
Pigiatura: soffice
Contenitori fermentazione: acciaio
Temperatura fermentazione: 28°C
Durata fermentazione: 7/8 giorni
Tempi di macerazione sulle bucce: 15 giorni
Fermentazione malolattica: naturale nel periodo novembre/dicembre, parte in acciaio parte in legno
Contenitori affinamento: 50% acciaio, 50% legno
Durata affinamento: 5 mesi

Description: Maremma Toscana IGT
Grape varieties: Cabernet/Syrah (Cabernet Franc 30%, Cabernet Sauvignon 30%, Syrah 40%)
Color: Deep ruby red
Aromas: Intense red berry and plumy aromas followed by a hint of spice
Flavor: Well structured, smooth and complex, with a long aftertaste
Food pairing: Roasted red meat, wild game and partially aged to fully aged cheese

FEATURES OF THE PRODUCTION AREA

Estate: Tenuta I Muracci s.r.l.
Total Surface area: 50 Ha (123.5 acres)
Vineyards Surface area: 25 Ha (62 acres)
Altitude: 100/120 mt a.s.l.
Exposure: South-South/West
Soil type: Clay, limestone with good depth.
Planting density: 7050 vines per hectare
Training system: Cordon-trained

WINE MAKING AND AGEING

Yield/HA: 65 quintals
Harvest date: 20 September/15 October
Harvesting: Manual
Pressing: Soft
Fermentation vats: 100% stainless steel
Fermentation temperature: 28°C
Length of fermentation: 7/8 days
Maceration: 15 days
Malolactic fermentation: Natural during the period of November/December, in barriques and in stainless steel
Aging: 50% Stainless steel, 50% Barriques
Length of aging: 5 months

Azienda Agricola FORTEDIGA s.r.l.

58036 Ribolla - Roccastrada (GR) - ITALIA - Tel: +39 335 6326261 - Fax: +39 0574 677168 - info@fortediga.it