



ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

BOSCORICCIO

TOSCANA IGT



BoscoRiccio nasce come una dedica al nostro territorio, il bosco rappresenta ciò che ci circonda e con cui viviamo in simbiosi da secoli, il Riccio invece è un chiaro riferimento al Castagno da cui la nostra azienda prende il nome. Nasce così BoscoRiccio un vino pensato per essere un inno alla convivialità, al buon bere e alla gioia di stare insieme in maniera spensierata e divertente. Abbiamo voluto produrre un vino fresco, giovanile, colorato e conviviale. Un vino "easy" e spensierato, perché non appesantito dalla troppa retorica che spesso circonda il mondo del vino, ha un'anima un po' Funk e un po' Rock. L'abbiamo prodotto con ciò che ci piace.

DENOMINAZIONE Toscana IGT

VITIGNO Cabernet Franc e Petit Verdot

VIGNETO Serre di Rapolano

TERRENO Terreno profondo ricco di roccia calcarea

SUPERFICIE DEL VIGNETO 4Ha

ETÀ DELL'IMPIANTO Vigneti di 10 anni

ESPOSIZIONE Est/Ovest

ALTITUDINE MEDIA 300mt

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 5000 viti/ettaro

RESA MEDIA PER PIANTA 1 Kg/pianta

ALLEVAMENTO/POTATURA Guyot

VENDEMMIA Prima metà di Ottobre

MACERAZIONE A temperatura di 25° C circa per 25 giorni

MALOLATTICA In acciaio

AFFINAMENTO Tonnoeax e barrique di vari passaggi per 8 mesi

PRODUZIONE ANNUA Circa 15.000 bottiglie

CARATT. ORGANOLETTICHE

ABBINAMENTI Carni alla griglia e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° C.



TENUTE CALÌ
vini e relais


graffetta
SICILIA


ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730


POGGIO
MAESTRINO