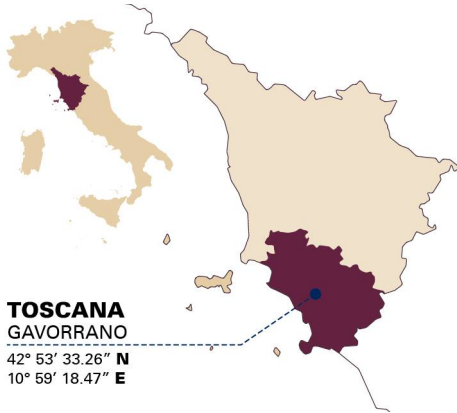




385

CASTELNUOVO DELL'ABATE (SI) / TOSCANA



**TOSCANA
GAVORRANO**
42° 53' 33.26" N
10° 59' 18.47" E

Il portone riprodotto in etichetta del palazzo Vescovile del XVII secolo, indirizzo storico di Ciacci Piccolomini d'Aragona e oggi sede legale di 385 srl, è situato a Castelnuovo dell'Abate nel comune di Montalcino a 385 metri sopra il livello del mare, altitudine da cui nasce il nome di questa realtà. Voluto fortemente dopo 15 anni di collaborazione dalle famiglie Meregalli e Bianchini, 385 IGT Toscana Rosso vuole essere un vino di qualità, fresco e profumato, caratteristiche che ricercano oggi i giovani enoappassionati. Uve provenienti principalmente da Montalcino, Montecucco e Maremma, conferiscono le caratteristiche tipiche della val d'Orcia che insieme alle uve della Maremma lo rendono un vino unico.



ANNO DI FONDAZIONE
2019



ENOLOGO
MAURIZIO CASTELLI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
60.000



VITIGNI
SANGIOVESE - MERLOT - SYRAH -
CILIEGIOLO



TIPOLOGIA

Vino rosso intenso - IGT Toscana



ZONA DI PRODUZIONE

In Maremma nel comune di Gavorrano e Castelnuovo dell'Abate Val d'Orcia



VITIGNO

Sangiovese 60%, Merlot 20%, Syrah 10%, Ciliegiole 10%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno eterogeneo di medio impasto formato da scisti e terreni alluvionali ricchi di scheletro e carbonati



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato e Guyot.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

10 - 15 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce. Fermentazione malolattica in acciaio per prediligere la finezza dei profumi. Affinamento in bottiglia per 3 mesi a Tenuta Fertuna



COLORE

Rosso intenso impenetrabile, violaceo alla luce diretta.



PROFUMO

Al naso risulta molto potente e penetrante, di elevata personalità. Ricche note di frutta matura, mirtillo, more, bacche rosse e spezie leggermente tostate.



SAPORE

Al gusto risulta caldo e avvolgente, netti sentori di vaniglia e frutti di bosco che permettono una lunghissima persistenza piacevole e avvolgente.



ABBINAMENTI

Ottimo da abbinare con piatti della cucina tipica toscana, carne alla brace, selvaggina di pelo e di piuma. Ottimo con i formaggi stagionati a pasta dura e a pasta molle.

