



## TEUTO

### COSTA TOSCANA I.G.T.

Il Teuto nasce a Podernovo, la Tenuta nelle Colline Pisane riportata all'antico splendore e convertita al biologico dalla Famiglia Lunelli. È un vino intrigante e di grande eleganza, che unisce alla toscaneità del Sangiovese il tocco internazionale di Cabernet e Merlot. Il nome evoca il popolo del nord che tra il III e il IV secolo conquistò queste terre.



#### UVE

Sangiovese 65%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 5%.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Il Teuto nasce dalle migliori uve dei vigneti della Tenuta, selezionate grazie al programma di agricoltura di precisione Animavitis.

#### TIPOLOGIA DEI TERRENI

I vigneti si trovano su terreni che hanno una tessitura di medio impasto, limoso-argilloso, ricchi di conchiglie fossili situati tutt'intorno al poggio su cui sorge la cantina e quindi con una esposizione a 360°.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato, 5680 ceppi per ha.

#### PRODUZIONE HA

45 hl di vino per ha.

#### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Premacerazione a freddo a 12°C per 36 ore.  
Temperatura massima di fermentazione 26°-28°C in legno e acciaio.

#### TEMPO DI MACERAZIONE

15-20 giorni.

#### MATURAZIONE

18 mesi. Tonneaux e botte grande per il Sangiovese, barrique per Merlot e Cabernet Sauvignon.

#### AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in bottiglia.

#### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2003

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

##### ESAME VISIVO

Veste luminosa, di un colore rosso rubino di buona concentrazione cromatica.

##### OLFATTIVO

L'esordio al naso denota da subito grande pulizia degli aromi che hanno nella frutta scura la componente più importante: si riconoscono la mora di gelso e i chicchi di caffè. Con l'ossigenazione nel bicchiere la frutta diventa via via più dolce e matura, con sensazioni di ciliegia scura e di prugna disidratata. Un tocco balsamico accompagna ed arricchisce una complessità olfattiva articolata ed intrigante.

##### GUSTATIVO

All'assaggio il vino si dimostra dotato di ottimo equilibrio gustativo ed è caratterizzato da un tannino fine ed elegante. In chiusura di bocca le note di frutta scura macerata riemergono accompagnate da una lieve speziatura.