TENUTE LUNELLI

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 toscanità 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.