



## Alius et Idem 2011

Denominazione: IGT Rosso Toscana  
Comune di produzione: Gaiole in Chianti (SI)  
Altitudine dei vigneti: 460 – 580 m s.l.m.m.  
Primo anno di produzione: 2010  
Tipo di terreno: tessitura franco argilloso sabbiosa  
con abbondante presenza di scheletro (galestro) Sistema  
allevamento: “cordone speronato”  
Densità dell’impianto: 5 950 viti per ettaro  
Età delle viti al momento della vendemmia: 9 anni  
Resa in uva: 30 q.li per ettaro  
Anno di vendemmia: 2011  
Epoca della vendemmia: 15/30 Settembre  
Bottiglie prodotte: 1584 (0,75 lt) e 50 (1,50 lt)  
Uve: 34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Alicante Bouschet  
Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata  
Temperatura di fermentazione: 28 °C  
Durata della fermentazione: 30 giorni  
Fermentazione malo-lattica: 30 giorni  
Invecchiamento: in botti di rovere da 7 hl per 15 mesi  
Affinamento minimo in bottiglia: 6 mesi  
Grado alcolico: 13,50 % vol  
Zuccheri riduttori: 1,00 gr/lt  
Acidità volatile: 0,47 gr/lt  
Acidità totale: 5,89 gr/lt  
Estratto secco totale: 32,80 gr/lt  
Estratto secco ridotto: 31,80 gr/lt  
Solforosa totale: 82 mgr/lt  
Ph: 3,54



### Note:

*Vino morbido e speziato, rivela grande struttura e superiore ricchezza estrattiva.  
Ideale abbinamento primi piatti saporiti, pollame nobile, grigliate di carne mista  
e formaggi stagionati.*

### Le guide:

Bibenda 2014: 4 grappoli (punteggio da 85 a 90 – vino di grande livello e spiccato pregio)