FABRIZIO PRATESI — SCHEDA TECNICA

TOSCANA · INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

LOCOROSSO

Sangiovese 100%



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Profumi fruttati, fini, eleganti e persistenti. Al palato buona struttura tannica e misurato equilibrio, con tannino dolce ben bilanciato e fresca acidità che si prolunga in note fruttate. Finale elegante.

ABBINAMENTI

Antipasti con salumi, primi piatti con sughi di carne, carni bianche e rosse grigliate, formaggi freschi.

SERVIZIO

15–18 °C

LA STORIA

IL NOME

Locorosso unisce Lolocco, la località di Carmignano dove sorge la cantina, e il rosso di questo Sangiovese.

L'ETICHETTA

Firmata da Marcello Scuffi, raffigura un treno: quello che si prende ogni giorno, come il Locorosso che Scuffi beveva ogni giorno a tavola.

SCHEDA TECNICA

VIGNETO	Allevamento a Guyot, densità d'impianto 6.250 ceppi/ha
TERRENO	Medio impasto sassoso, derivato da calcari marnosi di tipo alberese, scisti argillosi (eocene) e arenarie (oligocene), con media-alta presenza di scheletro
CLIMA	L'influsso appenninico determina forti escursioni termiche, soprattutto estive, in un ambiente particolarmente vocato
CONDUZIONE	Biologica
VENDEMMIA	Manuale in cassette da 15 kg
VINIFICAZIONE	Tank acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni
AFFINAMENTO	Circa 6 mesi in acciaio; dopo l'imbottigliamento riposa in bottiglia prima dell'immissione sul mercato

