



## Cavalier Tranquillo Rosso IGT TOSCANA

*Il prestigio di questo vino nasce dalla scelta dell'azienda di puntare sull'uvaggio tradizionale che caratterizzava in passato il vino Chianti Classico, secondo il metodo dettato da Bettino Ricasoli e che il fondatore dell'azienda Tranquillo Losi era stato capace di portare alla massima espressione.*



**Uve:** Sangiovese 80% e Canaiolo Toscano 15% Malvasia e Trebbiano 5%

**Vigneti:** in vigneti autoctoni situati ad una altitudine di 280/300 metri s.l.m. con una esposizione a mezzogiorno. Terreni di media pendenza e di composizione argilloso e sabbioso, con prevalenza di sasso galestro e alberese.

**Vinificazione:** la fermentazione avviene in vinificatori di acciaio inox, lasciando le bucce a contatto con il mosto per un periodo di 10/15 giorni ad una temperatura inferiore a 27°. La fermentazione malolattica comincia nel periodo immediatamente dopo la fermentazione alcolica, e appena completata il vino viene trasferito dalle vasche di cemento in vasche di acciaio da 100hl per cominciare la maturazione. Qui, il vino riposa per circa un anno.

**Affinamento:** Per lo sviluppo del bouquet il Rosso del Cavaliere è affinato in bottiglie per un mese prima della commercializzazione.

**Bottiglie prodotte:** 20.000

**Produzione annuale:** hl 150

**Temperatura di servizio:** 18°

**Zuccheri non fermentati:** (g/l) 2.1

**Grado alcolico:** 13 %

**Estratto esente zucchero:** (g/l) 29.10

**Acidità volatile:** 0.50

**Intensità colore:** 7.38

**Colore:** rosso rubino acceso, con venature violacee

**Profumo:** evidenzia una fresca ed interessante presenza di note fruttate evolute di ciliegia e ribes e note di fiori appena colti, completato da lievi speziature.

**Sapore:** di buona struttura, con tannini rotondi ed equilibrati con le parti morbide del gusto ed un'acidità in perfetta armonia con un slancio finale lungo e molto gradevole.

Famiglia Losi