

## Tarabaralla Igt Toscana Rosso 2024 - Tarabaralla



Nazione: Italia  
Regione: Toscana  
Territorio: San Miniato  
Genere: Vino  
Denominazione: IGT Toscana Rosso  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Sangiovese  
Annata: 2024  
Età delle Vigne: 10-20 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico e biodinamico certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lievit: Indigeni  
Affinamento - Contenitori: 12 mesi in cemento e acciaio  
Grado Alcolico: 13,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Sughero  
Temperatura di servizio: 16° C  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Sangiovese, fermentazione spontanea. Affinamento in vasche di cemento e acciaio.  
Biologico e Biodinamico certificato.  
Sentori Chiave: Viola, ciliegia, timo.

Naso: Caratterizzato dai piccoli frutti rossi, delicato, armonioso e intrigante.

Bocca: Tannini morbidi, vino succoso e di grande beva, non eccessivamente strutturato e leggermente minerale.

Vista: Rosso rubino con riflessi violacei.

Ci troviamo in Toscana, sulle colline di San Miniato, dove i dolci pendii e i terreni prevalentemente

argillo-calcarei donano ai vini grande gentilezza e finezza, offrendo sempre poca struttura ma grande ampiezza a profondità.

Il progetto Tarabaralla nasce dalla collaborazione tra Meteri e Francesco De Filippis, che gestisce i 15 ettari di vigna ormai da più di 10 anni con l'obiettivo di offrire vini estremamente territoriali ma facili nell'interpretazione al tempo stesso, focalizzando l'attenzione prevalentemente su Vermentino e Sangiovese nelle loro vesti più mondane: cemento e acciaio.

Il Tarabaralla rosso è un Sangiovese che intende lasciar da parte terziari e struttura tipici dei classici Sangiovesi di queste zone, viene gestito in vigna secondo i principi della biodinamica. Divertente, fresco e schietto, un rosso toscano decisamente informale per accompagnare piatti che richiedono gran convivialità al tavolo.