

## 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

Lieviti: 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.