

# Visconti S.S.



## IGT Rosso Toscano "Geltrude"



Nel 1990, Carla Visconti decide di produrre una sua linea di vini, Visconti, dai vigneti a Castelnuovo dell'Abate. Il Rispetto per il territorio, la cura dei vigneti con responsabilità, secondo i principi di produzione Biologici, Vegani e naturali, si ritrovano in questo intenso, potente e tradizionale stile di vino.

Geltrude è il nostro igt, la più giovane e fresca espressione del Sangiovese del territorio di Montalcino. E' un vino estremamente versatile, capace di adattarsi ad ogni occasione grazie al suo perfetto equilibrio ed a un tannino elegante e ben integrato. Proprio per queste caratteristiche, si presenta sorprendentemente bene anche ad un semplice aperitivo, in estate servito anche ad una temperatura più bassa del normale servizio dei Rossi!

Geltrude è la nostra gatta che vive in azienda da 19 anni e abbiamo pensato di dedicargli questa etichetta per renderla parte della nostra storia.

**Zona di produzione:** Castelnuovo dell'Abate

**Suolo:** galestro

**Uva:** Sangiovese in purezza.

**Densità di impianto:** 5.500 piante/ettaro

**Età dei vigneti:** circa 10 anni

**Sistema di allevamento:** cordone speronato semplice

**alcol:** 14%

**Vinificazione:** Dai vigneti coltivati biologicamente, con esposizione a sud-est di Montalcino, nella zona dei "Bruciati", si trova un terreno molto sassoso, dalla quale vengono vinificate le uve Sangiovese, conservando in cantina ciò che la natura ha prodotto; fermentazioni con lieviti e batteri indigeni ed invecchiamento di 1 anno in cemento.

**Invecchiamento:** otto mesi in in rovere francese

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei

**Bouquet:** intenso e ricco, con note fruttate, da cui spiccano i frutti rossi, ciliegia e profumi speziati.

**Gusto:** tannini morbidi, armonioso, molto equilibrato

**Accompagnamento:** Cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati