



CHIAROSCURO

TUNIA

CHIAROSCURO

/ Scheda tecnica

Vino Rosato Frizzante

Vino Biologico

Uve: Cabernet Sauvignon

Anno di impianto: 2005

Resa per ettaro: 30 q

Vendemmia: manuale, in cassette

Tipologia di terreno: calcareo-argilloso

Altitudine: 300 m slm

Ubicazione: colline che delimitano a nord la Val di Chiana

Esposizione: sud-ovest

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Vino non filtrato e non chiarificato

CHIAROSCURO

/ Come nasce

Chiaroscuro, l'ultimo arrivato in casa Tunia.

È un vino rosato frizzante con rifermentazione in bottiglia, senza sboccatura e quindi con il fondo.

Le uve sono Cabernet Sauvignon 100%, vendemmiamo a fine settembre e facciamo una **fermentazione senza macerazione**.

Una parte di uve la mettiamo ad appassire in cantina fino a febbraio, quando pressiamo tutto e otteniamo il mosto per la **seconda fermentazione**.

A maggio imbottigliamo il **vino fermo insieme al mosto appassito** e aspettiamo che i lieviti ricomincino a fare il loro lavoro.

Quello che otteniamo è un vino **fresco, agile, spensierato** ma anche carezzevole e avvolgente.

CHIAROSCURO

/ Degustazione e Abbinamenti



Il Chiaroscuro va bevuto freddo, tra gli 8° e i 10°



Ha un colore **rosato** piuttosto **intenso**, con riflessi ambrati. Il Cabernet infatti, anche pressato direttamente, rilascia una buona dose di colore. Vista la presenza dei lieviti in bottiglia, il vino **non è limpido**, sembra quasi una birra



Il sentore che si percepisce, prepotente, è quello di frutta fresca: uno strano mix di **ciliegia** e **albicocca**!



In bocca il **leggero perlage** rende questo “succo di frutta” davvero piacevole da bere. Il finale **dolce** e **morbido** riempie la bocca e la sua **bella acidità** chiama subito un altro sorso



Il Chiaroscuro è perfetto come **aperitivo**!
D'**estate** va giù che è un piacere, d'**inverno** fa pensare all'estate