

# TAGETO

COSTA TOSCANA  
Indicazione Geografica Tipica

ROSSO



## ZONE DE PRODUCTION

Tageto est obtenu à partir des raisins des vignobles de Donna Olimpia 1898 à Bolgheri (LI). Le domaine est situé sur la côte de la mer Tyrrhénienne sur un sol sablonneux et limoneux, formé dans un milieu continental, éolien, colluvial d'inondation.

## CÉPAGES

Cabernet Sauvignon - Merlot,  
Petit Verdot - Cabernet Franc.

## PRODUCTION PAR HECTARE

Environ 80 tonnes de raisins.

## RENDEMENT EN VIN

Environ 70%, pour un rendement de 60 hl par hectare.

## VENDANGE

La vendange a lieu au mois de Septembre. Après une sélection rigoureuse sur la vigne, les raisins sont portés en cave pour la vinification immédiate.

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La fermentation alcoolique a lieu en

cuves inox à température contrôlée, favorisant le contact prolongé du moût avec les peaux. Le mois d'Octobre la fermentation malolactique suit immédiatement la fermentation alcoolique. L'élevage est de 4-6 mois en fûts de chêne français (50% neuves, 50% âgés d'un an) et de 6 mois en bouteille.

## CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

La couleur est rubis grenat intense avec reflets violets marqués; le nez est net, ample avec notes des petits fruits rouges, poivron, chocolat et réglisse; goût très harmonieux, de bonne structure avec une finale très persistante et douce.

## ORIGINE DU NOM

Selon la légende, les Etrusques, qui occupaient les terres de Toscane, avaient appris grâce à un mystérieux garçon appelé Tageto, né du sillon de la charrue utilisée par Tarconte, la façon de cultiver la vigne et l'olivier.

