

IGT TOSCANO ROSSO

MATERIA PRIMA

UVAGGI: Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Trebbiano Toscano e Malvasia bianca lunga
PROVENIENZA: San Casciano in Val di Pesa, località Chiesanuova, provincia di Firenze
ZONA DI RACCOLTA: Collina altezza 310 mt
SUPERFICIE IMPIEGATA: 5 ha circa
CORRISPONDENZA AMBIENTE: Ottima
CONCIMAZIONE: Organica biologica
CONTROLLO ERBE SPONTANEE: Meccanico e manuale
TRATTAMENTI: Rame, zolfo
IRRIGAZIONE: No
RACCOLTA: Manuale
ENTE CERTIFICATORE BIOLOGICO: VALORITALIA SRL

VINIFICAZIONE

PIGIATURA: Uva diraspata e pigiata leggermente
PRESSATURA: Soffice con pressa pneumatica
FERMENTAZIONE: Con le bucce a temperatura controllata
IMBOTTIGLIAMENTO: Con riempitrice semi-automatica
DATA IMBOTTIGLIAMENTO: Maggio 2018

CARATTERISTICHE

COLORE: Rosso rubino
PROFUMO: Di aromi primari e secondari, semplice con evidente vivacità
SAPORE: Morbido al palato, fresco con note fruttate. Buona persistenza
TITOLO ALCOLOMETRICO TOTALE: 13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: Servire a 16 / 18 gradi
ABBINAMENTI: Carne bianca e rossa, formaggi stagionati, zuppe di legumi, fragtaglie