

TOSCANA ROSSO IGT CAMPONOVO



VITICULTURA

Vitigno: Sangiovese Grosso 90%, Colorino 10%

Forma di allevamento: Cordone speronato

Esposizione geografica: Sud

Altitudine minima e massima vigneti: da 280 mt ai 300 mt s.l.m.

Densità viti per ettaro: 5,000 piante

Resa per ettaro in uva: 75 quintali per ha

CURE COLTURALI

potatura secca manuale, sfemminellatura e scacchiatura manuale, diradamento grappoli manuale, raccolta uva manuale.

VINIFICAZIONE

Spremitura soffice dei grappoli, durata di macerazione 15 giorni,
fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature.

MATURAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

Invecchiamento 6 mesi in tini di acciaio.

Affinamento in bottiglia: 1 mese

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: aromi minerale e floreali.

Gusto: armonico, di medio corpo con tannini setosi e finale pulito.

ABBINAMENTI

Rosso da tutto pasto e di facile abbinamento con carni, primi

piatti, verdure, formaggi freschi e semi stagionati, zuppe.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.