D

SCHEDA TECNICA

I.G.T. Toscano Rosso

DENOMINAZIONE

100% Sangiovese

UVE

2020

ANNO

Seconda settimana di settembre.
Raccolta fatta a mano in cassetta.

VENDEMMIA

13,5% vol.

GRADAZIONE ALCOLICA

Dopo la diraspatura l'uva viene introdotta per caduta all'interno dei tini. Fermentazione condotta dai lievit indigeni senza il controllo della temperatura della vasca.

VINIFICAZIONE

0,75 l

CONTENUTO

Acciaio

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO

Colore rosso rubino intenso. Al naso un deciso sentore di frutti di sottobosco, un delicato ricordo di ciliegia e leggerissimo tocco di lampone. In bocca, tannino felpato e gentile. Freschezza piacevole e vivace.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

13-14°C

TEMPERATURA SERVIZIO

TOSCANA

ITALIA