



Cantina di Pitigliano

# Rosso della Toscana

I.G.T.



**NOME:**  
Rosso della Toscana

**DENOMINAZIONE:**  
Rosso Toscano

**CATEGORIA:**  
I.G.T.

**ZONA  
DI PRODUZIONE:**  
Pitigliano - Manciano -  
Sorano

**TERRENO:**  
Tufaceo - Sciolto

**ALTITUDINE  
DEI VIGNETI:**  
320m s.l.m.

**DENSITÀ PER ETTARO:**  
4000 piante

**FORMA  
DI ALLEVAMENTO:**  
Cordone speronato, guyot.

**UVAGGI:**  
Sangiovese.

**VINIFICAZIONE:**  
Fermentazione in vinifica-

tori d'acciaio a temperatu-  
ra controllata e macerazio-  
ne sulle vinacce per circa  
10 giorni.

**GRADO ALCOLICO:**  
12,5% vol.

**DESCRIZIONE:**  
Colore rosso rubino,  
all'olfatto è fine,  
al sapore è gradevole  
e di medio corpo.

**ABBINAMENTI:**  
Vino da tutto pasto,  
ottimo con carni bianche.

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO:**  
16 - 18 °C.

**FORMATI:**  
Lt 0.250, Lt 0.500,  
Lt 1.000, Lt 2.000,  
Lt 5.000