



Cantina di Pitigliano

Toscana

I.G.T. ROSSO

NOME:

Rosso Bio

DENOMINAZIONE:

Rosso Toscana

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, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle vinacce per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica e successivo affinamento in vasche d'acciaio.

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:

0,750L