



Cantina di Pitigliano

Rosso Kasher

TOSCANA I.G.T.

NOME:

Kasher

ra controllata e macerazione sulle vinacce per circa 10 giorni. Affinamento in bottiglia.

DENOMINAZIONE:

Rosso Toscano

GRADO ALCOLICO:

13% vol.

CATEGORIA:

I.G.T.

DESCRIZIONE:

Colore rosso rubino, all'olfatto è decisamente fruttato con sentori di ciliegia, al sapore è gradevole e di medio corpo.

ZONA**DI PRODUZIONE:**

Pitigliano - Manciano - Sorano

TERRENO:

Tufaceo - Sciolto

ABBINAMENTI:

Antipasti di terra, sughi a base di carne, funghi, arrostiti, cacciagione, formaggi misti pecorini e caprini freschi in particolare.

ALTITUDINE**DEI VIGNETI:**

320m s.l.m.

DENSITÀ PER ETTARO:

4000 piante

FORMA**DI ALLEVAMENTO:**

Cordone speronato, guyot.

TEMPERATURA**DI SERVIZIO:**

16 - 18 °C.

UVAGGI:

100% Sangiovese

FORMATI:

0,750L

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in vinificatori d'acciaio a temperatu-