



Cantina di Pitigliano

## Rosso di Toscana

I.G.T.

**NOME:**

Rosso di 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:**

100% Sangiovese.

**VINIFICAZIONE:**

Fermentazione in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle vinacce per circa 10 giorni. Maturazione 4 mesi in vasca e due mesi in bottiglia.

**GRADO ALCOLICO:**

13,5% 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 - 1,5L