



Toscana Rosso

Un vino che colpisce a cominciare dal suo colore, rosso rubino intenso. Straordinario nell'intensità e nell'assoluta piacevolezza al palato è destinato a migliorare nel tempo con i suoi profumi di lampone e bacche rosse, si presenta vigoroso e di buona consistenza, fresco e fruttato nel finale.

ANNATA 2023

DENOMINAZIONE IGT

UVE Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

ZONA DI PRODUZIONE Montalcino (Si)

DATA DI RACCOLTA DELLE UVE Dal 25 settembre al 30 settembre

ETÀ MEDIA DELLE VITI 10 - 15 anni

PERIODO DI FERMENTAZIONE 8 giorni

TIPO DI FERMENTAZIONE Termocondizionata senza lieviti attivanti

PERIODO DI CONTATTO CON LE BUCCE 12 giorni

QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO 100.00 hl.

INVECCHIAMENTO 6 mesi in botti di rovere francese da 225l

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 1 mese prima della commercializzazione

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO Gennaio 2025

BOTTIGLIE PRODOTTE 13.333 da 0.750 l

TENORE ALCOOLICO 13,5 %