



● Rosso

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: 50% Sangiovese; 50% Montepulciano

Vigneti di Provenienza: San Quirico d'Orcia (SI); Moresco (FM)

Tipo di Suolo: prevalentemente argilloso e tufaceo (Sangiovese); argilloso/sabbioso, profondo, con depositi calcarei (Montepulciano).

Altitudine: 314 m slm (Sangiovese); 300 m slm (Montepulciano).

Forma di Allevamento: Cordone Speronato.

Densità di Impianto: 5.000 viti/ha; 4.000 viti/ha

Produzione Unitaria: 1,2 kg/ceppo; 1,5 kg/ceppo.

Fermentazione: a temperatura Controllata con lieviti selezionati in Contenitori di Acciaio.

Affinamento: 8 Mesi in botti di Rovere da 50 Hl.

Bottiglie Prodotte: 3.300