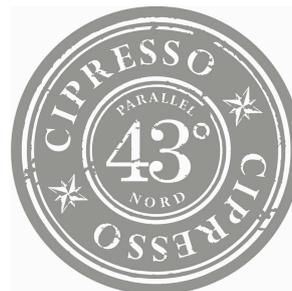


PIGRECO È IL NUMERO IRRAZIONALE PER ECCELLENZA, IL NUMERO LEGGENDARIO, IL NUMERO CHIAVE PER L' ENIGMA PIÙ ARDITO. PIGRECO È IL NOME IDEALE PER QUESTO VINO, NATO DA GEMELLI DIVERSI, CRESCIUTI SUL PARALLELO 43, IN DUE DIFFERENTI COLLINE AFFACCiate A MARI OPPOSTI DELLO STESSO MEDITERRANEO.

pigreco



Pigreco

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: 100 % Sangiovese

Vigneti di Provenienza: San Quirico d'Orcia (SI).

Tipo di Suolo: Prevalentemente argilloso e ferroso, con depositi calcarei.

Altitudine: 314 m s.l.m.

Forma di Allevamento: Cordone Speronato.

Densità di Impianto: 5.000 viti/ha

Produzione Unitaria: 1,2 kg/ceppo

Fermentazione: a temperatura controllata con lieviti selezionati, in contenitori di acciaio ed in tini troncoconici in legno.

Affinamento: 12 mesi in barrique di Rovere francese – 50% primo passaggio e 50% secondo passaggio.

Bottiglie Prodotte: 3.300