

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