

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:** Clay soil with iron with calcareous deposit

**Altitudine:** 314 m s.l.m.

**Forma di Allevamento:** Spurred cordon

**Densità di Impianto:** 5.000viti/ha

**Produzione Unitaria:** 1,2 kg/ceppo

**Fermentazione:** In containers and wooden vats with selected yeasts

**Affinamento:** 12 months in French oak barrique **Bottiglie Prodotte:** 3.300

Cipresso 43, Loc. Bivio dell'Asso, 53024 Montalcino SI, tel.+39  
0577835511

e-mail: roberto@cipresso43.it; gianfranco@cipresso43.it  
robertocipresso.it/cipresso43