



● Rosso

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: 85% Sangiovese; 15% Montepulciano

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

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

Altitudine: 314 m s.l.m. (Sangiovese); 300 m s.l.m. (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