

ROSSO I.G.T.

Composizione del terreno:	Sassoso, galestro e ricco in scheletro nelle due zone Sud e Sud Ovest
Forma di allevamento:	Cordone speronato unilaterale bilanciato
Densità di ceppi per ettaro:	4.600
Zona di produzione:	Montalcino
Uvaggio:	Sangiovese 100%
Denominazione:	I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)
Vendemmia:	Settembre - Ottobre
Vinificazione:	Fermentazione spontanea, senza aggiunta di lieviti, intensi rimontaggi iniziali con controllo temperatura inferiore a 30°C. Media macerazione sulle bucce
Affinamento:	6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia
Grado alcolico:	14% Vol.

Vino giovane con sentori fruttati e colore vivace, fresco, adatto anche per stuzzichini e piatti semplici.



<i>Soil composition:</i>	<i>Stony, marl, rich in skeleton in the south and southwest</i>
<i>Training system:</i>	<i>Balanced unilateral spurred cordon</i>
<i>Vine density per hectare:</i>	<i>4,600</i>
<i>Area of production:</i>	<i>Montalcino</i>
<i>Grape variety:</i>	<i>100% Sangiovese</i>
<i>Appellation:</i>	<i>IGT (Typical Geographical Indication)</i>
<i>Harvest:</i>	<i>September - October</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Spontaneous fermentation without adding yeasts, intense initial pumping-overs with controlled temperature below 30°C. Medium maceration on the skins</i>
<i>Ageing:</i>	<i>6 months in steel and 6 months in the bottle</i>
<i>Alcohol content:</i>	<i>14% Vol.</i>

Young wine with fruity hints and lively colour, fresh, easy - drinking, perfect with appetizers and simple dishes.

