



## **ROSSO IGT**

*Ciliegiolo  
"Gino"*

**Composizione del terreno:** Sassoso, galestro e ricco in scheletro nella zona Sud Est – Sud Ovest

**Forma di allevamento:** Cordone speronato bilaterale bilanciato

**Densità di ceppi per ettaro:** 4.600

**Zona di produzione:** Montalcino

**Uvaggio:** Ciliegiolo 100%

**Denominazione:** IGT ( indicazione geografica tipica )

**Vendemmia:** Ottobre

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea, senza aggiunta di lieviti, Intensi rimontaggi iniziali con controllo temperatura inferiore a 30 gradi centigradi.

*Media macerazione sulle bucce.*

**Affinamento:** in legno e in bottiglia.

**Grado alcolico:** 14%

*Questo vino, viene dalle nostre uve, situate nella parte più alta a circa 610 metri s.l.m*

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

*Questo Vino "Gino" è dedicato ad un uomo fantastico di altri tempi che con il suo cappello di paglia esprimeva la sua genuinità, saggezza e passione per la sua terra.*

