

# Cremagliera

## Toscana Rosso I.G.T. 2015

<b>Uve</b>	Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot
<b>Località di produzione</b>	Reggello - Donnini (Vallombrosa) Pelago - Altomena
<b>Esposizione</b>	Sud; Sud-Est
<b>Altimetria</b>	280-330 mt s.l.m.
<b>Tipologia del terreno</b>	Suoli originatisi da formazioni calcareo marnose ed intercalati con scisti calcareo argillose
<b>Tessitura del terreno</b>	Franco argillosa
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Età del vigneto</b>	18 anni
<b>Densità di impianto</b>	3500 ceppi per ha
<b>Produzione</b>	45 q.li uva/ha pari a Kg. 1,3 a ceppo
<b>Epoca di vendemmia</b>	Metà di ottobre
<b>Metodo di vendemmia</b>	Manuale, con cernita delle migliori uve raccolte a perfetta maturazione
<b>Vinificazione</b>	In tini inox per 15 giorni a temperatura controllata,
<b>Affinamento</b>	In legno per 12 mesi, e in bottiglia per almeno 3 mesi.
<b>Grado alcolico</b>	13,5 % vol
<b>Servire a temperatura</b>	18°-20° C

### Caratteristiche organolettiche

<b>Denominazione:</b>	Toscana Rosso – I.G.T. 2015
<b>Colore:</b>	Rosso granato
<b>Profumo:</b>	Intenso, persistente e di qualità fine. denota una complessità di profumi che vanno dal fruttato evoluto di confettura di ciliegia e di prugna, al floreale di poutpourri di fiori colorati. Si cominciano a sentire note speziate che ricordano il pepe nero ed il cuoio.
<b>Gusto:</b>	Riprende le sensazioni olfattive, rivelando inoltre morbidezza, sapidità e tannini evoluti. di buon corpo, si può definire un vino equilibrato, dal gusto intenso, persistente e di qualità fine.

Accompagna carne rossa arrosto e alla griglia, formaggi stagionati, salumi, cacciagione.

**FATTORIA DEL PRATELLO**  
Via Cadorna 44 – 50066 – REGGELLO (FI)  
Tel +39 3939211714 David  
www.fattoriadelpratello.com



# Cremagliera

## Toscana Rosso I.G.T. 2015

<b>Uve</b>	Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot
<b>Località di produzione</b>	Reggello - Donnini (Vallombrosa) Pelago - Altomena
<b>Esposizione</b>	Sud; Sud-Est
<b>Altimetria</b>	280-330 mt s.l.m.
<b>Tipologia del terreno</b>	Suoli originatisi da formazioni calcareo marnose ed intercalati con scisti calcareo argillose
<b>Tessitura del terreno</b>	Franco argillosa
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Età del vigneto</b>	18 anni
<b>Densità di impianto</b>	3500 ceppi per ha
<b>Produzione</b>	45 q.li uva/ha pari a Kg. 1,3 a ceppo
<b>Epoca di vendemmia</b>	Metà di ottobre
<b>Metodo di vendemmia</b>	Manuale, con cernita delle migliori uve raccolte a perfetta maturazione
<b>Vinificazione</b>	In tini inox per 15 giorni a temperatura controllata,
<b>Affinamento</b>	In legno per 12 mesi, e in bottiglia per almeno 3 mesi.
<b>Grado alcolico</b>	13,5 % vol
<b>Servire a temperatura</b>	18°-20° C

### Caratteristiche organolettiche

<b>Denominazione:</b>	Toscana Rosso – I.G.T. 2015
<b>Colore:</b>	Rosso granato
<b>Profumo:</b>	Intenso, persistente e di qualità fine. denota una complessità di profumi che vanno dal fruttato evoluto di confettura di ciliegia e di prugna, al floreale di poutpourri di fiori colorati. Si cominciano a sentire note speziate che ricordano il pepe nero ed il cuoio.
<b>Gusto:</b>	Riprende le sensazioni olfattive, rivelando inoltre morbidezza, sapidità e tannini evoluti. di buon corpo, si può definire un vino equilibrato, dal gusto intenso, persistente e di qualità fine.

Accompagna carne rossa arrosto e alla griglia, formaggi stagionati, salumi, cacciagione.

**FATTORIA DEL PRATELLO**  
Via Cadorna 44 – 50066 – REGGELLO (FI)  
Tel +39 3939211714 David  
www.fattoriadelpratello.com

