

Cremagliera

Toscana Rosso I.G.T. 2015

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

Caratteristiche organolettiche

Denominazione:	Toscana Rosso – I.G.T. 2015
Colore:	Rosso granato
Profumo:	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.
Gusto:	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

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

Caratteristiche organolettiche

Denominazione:	Toscana Rosso – I.G.T. 2015
Colore:	Rosso granato
Profumo:	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.
Gusto:	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

