

PIERO ROSSO

IGT TOSCANA

SANGIOVESE 100% | 2000 bt.



VIGNA | FOGLIO 8 PART. 32

ALTITUDINE 350 slm.

TERRENO: marnoso calcareo ricco di scheletro

CEPPI PER ETTARO: 5000

ALLEVAMENTO A GUYOT

VENDEMMIA

Prima metà di ottobre, uve raccolte e selezionate a mano dai vigneti giovani e trasportate alla cantina in cassette.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 10-15 gg a 25°C.

Fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento in acciaio per 8 mesi, poi 3 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

ALCOOL: 13,5 Vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,1 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: <1 g/l

SOLFOROSA LIBERA: 16 mg/L

SOLFOROSA TOTALE: 41 mg/L

*annata 2017

