



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Pievasciata Rosso

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DENOMINAZIONE

Igt Toscana

ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

UVAGGIO

Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Sangiovese 20%

ALTITUDINE

380 - 400 mt s.l.m.

VIGNETI

Val di Picciola, Casuccio, Mordese

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcare e argilla con presenza di galestro e alberese

DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

VENDEMMIA

Terza decade di settembre, uve provenienti in prevalenza dai vigneti Val di Picciola, Casuccio e Mordese; resa per ettaro di 60 quintali.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoio di acciaio a temperatura controllata per circa 10-15 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese.

INVECCHIAMENTO

Barrique di secondo passaggio per circa 8 - 10 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

4 - 6 mesi

LONGEVITA'

10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso piccoli frutti neri, note di sottobosco e spezie. In bocca fresco e morbido, di media-lunga persistenza.



ABBINAMENTI

Il vino perfetto per antipasti di carne, sughi rossi e carne arrosto, come arista alle prugne.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml

1500 ml

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia

Tel. +39 05771698718 | info@vallepiciola.com

vallepiciola.com

