



VALLEPICCIOLA



PIEVASCIATA ROSSO IGT TOSCANA

Denominazione: IGT Toscana

Zona di produzione: Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

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

Altitudine: 380/400 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Calcare ed argilla con presenza di galestro ed alberese

Densità di impianto: 5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento: Cordone speronato, Guyot

Vendemmia: Terza decade di settembre, uve provenienti in prevalenza dai vigneti Val di Picciola, Casuccio e Mordese.

Vinificazione: Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per circa 10-15 giorni; fermentazione malolattica in barriques di rovere francese.

Invecchiamento: In barriques per circa 8-10 mesi.

Affinamento in bottiglia: 4-6 mesi

Note di degustazione: Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Ampi sentori di frutta scura, piacevoli fragranze balsamiche e note speziate. Palato ricco e armonioso.

Grado alcolico: 14%