



## **IGT TOSCANA ROSSO SUSSURRO DEL VIGNAIOLO**

**UVAGGIO:** 85% MERLOT 15% SANGIOVESE

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** CORDONE SPERONATO

**SESTO DI IMPIANTO:** 220X0.80 (5500 CEPPI/HA)

**PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA:** 1 KG

**RESA MASSIMA:** 80 QL/HA, RESA MASSIMA IN VINO 70%

**TERRENO:** CIOTTOLOSO, MEDIO IMPASTO, CON PREVALENZA DI ARGILLA, RICCO DI SCHELETRO

**VINIFICAZIONE:** LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN TINI DI ACCIAIO INOX CON IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA ED UN CONTATTO CON LE BUCCE PER 15-20 GIORNI CON CONTINUE FOLLATURE.

DOPO LA FERMENTAZIONE VIENE MESSO IN BARRIQUES (225 LITRI) META' NUOVE E META' DI SECONDO PASSAGGIO PER 12 MESI CIRCA E DOPO IN BOTTIGLIA PER DUE ANNI DI AFFINAMENTO

**PRODUZIONE ANNUA:** CIRCA 3200 BOTTIGLIE DA 750 ML, 1.5 LT



## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** ROSSO RUBINO SCURO PROFUMI FRUTTATI CON NOTE DI HUMUS E SOTTOBOSCO

**SAPORE:** MORBIDO ED AVVOLGENTE, BUONA STRUTTURA, ACIDITA' EQUILIBRATA, TANNINI VELLUTATI E ROTONDI

**CONSIGLI DEL PRODUTTORE:** SI CONSIGLIA CON SALUMI E FORMAGGI, STAGIONATI, CARNI GRIGLIATE, SELVAGGINA DA PELO E DA PENNA

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18/20°