

IGT Toscana Rosso

Terravino



Denominazione:
I.G.T. Toscana Rosso

Uvaggio:
Sangiovese, Canaiolo

Annata:
2012

Zona di produzione:
vigneti dei soci,
Comuni dell'Empolese-Valdelsa e Sanminiatese

Data vendemmia:
a partire dalla seconda settimana di settembre

Modalità di raccolta:
manuale e meccanica

Recipiente di fermentazione:
serbatoi di acciaio inox

Durata della macerazione con le bucce:
8 giorni

Temperatura di fermentazione:
28 °C

Fermentazione malolattica:
svolta

Maturazione del vino:
vasca di cemento vetrificato

Affinamento in bottiglia:
3 mesi

Grado alcolico:
12% vol

Caratteristiche:

Il Rosso Toscana nasce con gli uvaggi previsti dal disciplinare di produzione del Toscana IGT. Ha un colore rosso con riflessi violacei, denota profumi di frutta a bacca rossa. Ha un gusto armonico, pieno ed elegante. Si abbina con antipasti, piatti a base di carne e formaggi freschi. Servire alla temperatura di 18-20°C.