

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.