



TOSCANA ROSSO

# Motuproprio

Rubino con riflessi granato, ha naso profondo, con note di frutta matura e scorza d'arancia, macchia mediterranea. Bocca voluminosa, dal tannino vigoroso.

**Vitigni**

100% sangiovese

**Zona di produzione**

Montalcino, Montepulciano e Castellina in Chianti

**Terreni**

Alberese, galestro di Fylsch e argille calcaree

**Sistema di allevamento**

Cordone speronato

**Densità d'impianto**

5000 ceppi/ha

**Resa**

65 q.li/ha

**Età media delle viti**

20 anni

**Maturazione del vino**

In botti da 30 e 50 ettolitri per 18 mesi

**Affinamento in bottiglia**

12 mesi

**Dati analitici**

Alcol 14,5% - Acidità totale 5,3 g/l - pH 3,45

**Formato vino**

 0,75 L