

VINO ROSSO IGT COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE

GIULIA

IL VINO

Vendemmia

CONTROLLO DELLA MATURAZIONE E SELEZIONE DELLE UVE MIGLIORI, RACCOLTA A MANO IN PICCOLE CESTE, RAPIDO CONFERIMENTO ALLA CANTINA PER ULTERIORE SELEZIONE DEI GRAPPOLI SUL NASTRO DI CERNITA

Vinificazione

SOFFICE PIGIADIRASPATURA, FERMENTAZIONE ALCOLICA A TEMPERATURA CONTROLLATA CON FREQUENTI RIMONTAGGI, MEDIA MACERAZIONE SULLE BUCCE, RIPETUTI ASSAGGI E ANALISI CHIMICHE PER DETERMINARE IL MOMENTO OTTIMALE DI SVINATURA

Affinamento

INVECCHIAMENTO IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE PER CIRCA 10 MESI. ALL'ASSEMBLAGGIO SEGUE L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER ALMENO 4 MESI

Gradazione alcolica media

14,5 % VOL



IL TERRENO

Provenienza

MONTALCINO

Uvaggio

50% SYRAH, 25% CABERNET-SAUVIGNON, 20% MERLOT E 5% PETIT VERDOT

Sistema allevamento

CORDONE SPERONATO

