

TERRAVINO ROSSO

I.G.T. Toscana Rosso

Denominazione:
I.G.T. Toscana Rosso

Uvaggio:
Sangiovese, Canaiolo

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

Data di 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.

