



TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



ZONA DI PRODUZIONE:

Cervignano di Montepulciano

VITIGNI: Merlot

GRADAZIONE: -

ALTITUDINE: 300 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve raggiunte il perfetto grado di maturazione tecnologica e fenolica vengono raccolte manualmente in cassette, diraspate e successivamente pigiate in maniera soffice. Segue la fermentazione alcolica in vasche di cemento ad una temperatura di 26-27 °C e la successiva macerazione sulle bucce per circa 20-25 giorni. Successivamente alla svinatura il vino viene affinato in Tonneaux da 5 HL di rovere francese (50% nuove e 50 % di secondo passaggio) per circa 12 mesi.

Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

SCHEDA DI SERVIZIO:

Si sposa perfettamente con carni rosse, selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati.

Via di Poggio Golo, 12 - 53045 Cervignano Montepulciano (Siena) - Italy
Tel. +39 347 796 9531 - www.cantinachiacchiera.it - info@cantinachiacchiera.it

seguici anche su  Cantina Chiacchiera