



Ferraio Toscana Rosso IGT 2017

Un vino gradevole e rinfrescante prodotto dalle nostre vigne giovani di Sangiovese, merlot e cabernet sauvignon.

Denominazione: Toscana Rosso IGT

Varieta: 40% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

Prima annata prodotta: 2015

Conduzione Agronomica: Biologico

Area di produzione: Greve in Chianti

Posizione delle vigne: 230-400 metri SLM con esposizione Sud-Sudovest, Nord e Sud

Suoli: argilloso con prevalenza di roccia alberese e colombino

Forma di allevamento: guyot e cordone speronato

Età e densità dei vignetti: 5-30 anni; 4000- 7000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, a partire dalla prima settimana di settembre per il merlot e dalla terza per il Sangiovese e il cabernet sauvignon

Vinificazione: Fermentazione alcolica e macerazione in vasche d'acciaio per 15-20 giorni a 26-30°C. Svinatura alla fine della macerazione e fermentazione malolattica in vasche di acciaio

Affinamento: in barrique di 4° e 5° passaggio e botti grandi di rovere di Slavonia per 12 mesi, infine acciaio per ulteriori 12 mesi

Note di degustazione: Rosso rubino con sentori tostati e fruttati di more e ribes nero, floreali di giacinto e violetta. In bocca è fresco e sapido, di buon corpo e discretamente lungo.

Alcol: 14%

Produzione: 50,000 bottiglie

Formato: 0.75 l e 1.5 l

