

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta di Castelfalfi

NOME DEL VINO

Castelfalfi Rosso Toscana Poggio alla Fame

DENOMINAZIONE

Rosso Toscana IGT Biologico

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2017

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Montaione (FI)

VINIFICAZIONE

Vinificazione: in recipienti di acciaio inox con macerazione sulle bucce e macerazione per 25 giorni.

AFFINAMENTO

Affinamento in tonneau di rovere francese per 12-18 mesi

VITIGNO/I

100% Sangiovese

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Sud-est

ALTITUDINE

350 mt slm

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

ETTARI VITATI

5

RESA PER ETTARO

6.500 kg / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Lorenzo Landi

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

5000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E5875