

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Pianirossi

NOME DEL VINO
Pianirossi Rosso Toscana Igt Solus

DENOMINAZIONE
Rosso Toscana IGT

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Località Porrone, Comune di Cinigiano (GR)

VINIFICAZIONE
Temperatura di fermentazione 28° C. Macerazione in acciaio; 27 gg Alicante, 30 gg Sangiovese e 25 gg Montepulciano. Il vino svolge la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO
1 anno in tonneau da 500 l di rovere Francese.

VITIGNO/I
50% Montepulciano - 30% Alicante Bouchet - 20% Sangiovese

ALLEVAMENTO
Cordone Speronato

ESPOSIZIONE
Sud - Ovest

ALTITUDINE
200 mt slm

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
16 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre/Ottobre

ETTARI VITATI
4

RESA PER ETTARO
7.000 Kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Julien Viaud

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
8.300

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6070