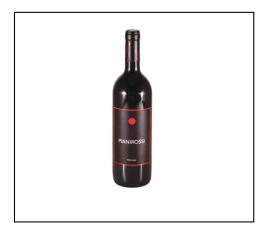


## SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE** 

Pianirossi

NOME DEL VINO

Pianirossi Rosso Toscana Igt

DENOMINAZIONE

Rosso Toscana IGT

**CLASSIFICAZIONE** 

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Località Porrona, Comune di

Cinigiano (GR)

**VINIFICAZIONE** 

Temperatura di fermentazione 28° 1,5 L 75 cl C. Macerazione in acciaio; 28 gg petit verdot, 30 gg cabernet e 25 gg Montepulciano. Il vino svolge la 14% vol.

fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO** 

16 mesi in tonneaux da 500 l di

rovere francese.

VITIGNO/I

40% Petit Verdot - 30%

Montepulciano - 30% Cabernet

Sauvignon

**ALLEVAMENTO** 

Cordone Speronato

**ESPOSIZIONE** 

Sud - Ovest

ALTITUDINE

200 mt slm

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Medio impasto

**EPOCA DI VENDEMMIA** 

Settembre/Ottobre

**ETTARI VITATI** 

**RESA PER ETTARO** 

6.000 Kg/ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE** 

Julien Viaud

FORMATI DISPONIBILI

GRADAZIONE ALCOLICA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000

QUANTITÁ PER CARTONE

**CODICE SAP** 

E6071