

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Pianirossi

NOME DEL VINO

Pianirossi Rosso Toscana Igt

DENOMINAZIONE

Rosso Toscana IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2017

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; 28 gg petit verdot, 30 gg cabernet e 25 gg Montepulciano. Il vino svolge la 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

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre/Ottobre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

6.000 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

4.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E6071