

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Pianirossi

NOME DEL VINO

Pianirossi Rosato Costa Toscana
Igt Sabine

DENOMINAZIONE

Rosato Toscana IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2022

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Località Porrone, Comune di
Cinigiano (GR)

VINIFICAZIONE

Temperatura di fermentazione 16°
C. Durata della fermentazione 20
giorni.

AFFINAMENTO

in vasche d' acciaio per 3 mesi.

VITIGNO/I

100% Montepulciano

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

Sud - Ovest

ALTITUDINE

200 mt slm

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

10 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

1

RESA PER ETTARO

7.000 Kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Julien Viaud

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3.800

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E6072