

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

La Lastra Azienda Agricola

NOME DEL VINO

La Lastra Rovaio

DENOMINAZIONE

IGT Toscana Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Siena

VINIFICAZIONE

Vinificazione: separata per singolo vitigno, tradizionale in Rosso con co-inoculo. Tipologia serbatoi di fermentazione: acciaio inox di piccola capacità. Temperatura di fermentazione: 26°C

AFFINAMENTO

Maturazione: Tonneaux nuove, blending dopo 18 mesi.
Affinamento in bottiglia: minimo 6 mesi

VITIGNO/I

34% Sangiovese - 33% Merlot - 33% Cabernet Sauvignon

ALLEVAMENTO

Guyot, Cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud / sud-ovest

ALTITUDINE

280 mt. s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

15

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

terreno di medio impasto mediamente argilloso con intrusioni di scheletro

EPOCA DI VENDEMMIA

seconda decade di Ottobre

ETTARI VITATI

1,5

RESA PER ETTARO

7000 Kg/Ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Enrico Paternoster

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E7468