

# 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