

SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Pianirossi

NOME DEL VINO

Pianirossi Rosso Toscana Igt
Magnum

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 tonneau 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

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

70

QUANTITÀ PER CARTONE**CODICE SAP**

E9179