

# 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 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

## 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