

Genuino

Denominazione: : IGT Toscana Rosso

Vitigni: Sangiovese 80%, Merlot 20%



IL VIGNETO

Altitudine: 238m slm

Esposizione: Nord-Ovest e Sud-Est

Composizione del terreno: Argille plioceniche con frazione argillosa al 40%, ph alcalino ricco di sali e di minerali

Sistema di allevamento: cordone speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia: metà e fine settembre, raccolta a mano con selezione delle uve in vigna.

Fermentazione: naturale, in vasche d'acciaio a temperatura controllata senza aggiunta di lieviti e con frequenti rimontaggi al chiuso e all'aperto.

Fermentazione malolattica: svolta naturalmente.

Affinamento: 10 mesi in vasche d'acciaio.

**Premi
e riconoscimenti**

Vintage 2013

