SEVERUS

Denominazione: IGT Toscana Rosso
Vitigni: Sangiovese

VIGNETO
Esposizione: nord ovest
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: a mano in piccole casse con selezione delle uve in vigna
Fermentazione e macerazione: in acciaio a temperatura controllata 24°/26° con frequenti rimontaggi all'aperto e al chiuso. Macerazione di 15 giorni sulle bucce.

Affinamento: 24 mesi in botte di Slavonia da 20 hl.