

GENVINO



Denominazione: IGT Toscana Rosso

Vitigni: Sangiovese 80%, Merlot 20%

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

Fermentazione: in acciaio a 24°/26° con frequenti rimontaggi al chiuso e all'aperto

Affinamento: 12 mesi in vasche d'acciaio