



CANTINA
' I VINI DI
MAREMMA '

Società Agricola Cooperativa



Tipologia:

Rosso.

Zona d'origine:

Fascia collinare maremmana delimitata dal Relativo Disciplinare.

Uvaggio:

Ciliegiolo

Resa per ettaro:

80 Q.li.

Resa Uva-Vino:

70%

Vinificazione:

Diraspa-pigiatura, macerazione per 4-5 giorni a temperatura controllata.

Maturazione:

Tre mesi in serbatoi inox.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino con riflessi porpora; profumo intenso e persistente con note spiccate di frutti rossi.
Sapore equilibrato, buona struttura, tannini dolci.