



CANTINA
' I VINI DI
MAREMMA '

Società Agricola Cooperativa



Tipologia:

Rosso secco.

Zona d'origine:

Fascia collinare Maremmana.

Uvaggio:

Sangiovese

Resa per ettaro:

100 Q.li.

Resa Uva-Vino:

70%

Vinificazione:

Diraspa-pigiatura, vinificazione tradizionale con controllo della temperatura.

Maturazione:

Quattro mesi in serbatoi inox.

Affinamento:

Breve in bottiglia.

Dati analitici:

Alcool 13,00% VOL.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Profumo pulito, fruttato con note di lampone e frutti rossi. Sapore equilibrato, buona persistenza di frutto componente tanninica equilibrata.

Temperatura di servizio:

tra i 18 e i 20°C.