



CANTINA
' I VINI DI
MAREMMA '

Società Agricola Cooperativa



Tipologia:

Rosso secco.

Zona d'origine:

Fascia collinare della Maremma delimitata dal relativo disciplinare.

Uvaggio:

Sangiovese 100%

Resa per ettaro:

80 Q.li.

Resa Uva-Vino:

70%

Vinificazione:

Diraspa-pigiatura soffice, macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata per 15-20 giorni. Dopo la svinatura è seguita spontaneamente la fermentazione malolattica.

Affinamento:

In cemento fino al raggiungimento delle caratteristiche organolettiche desiderate.

Dati analitici:

Alcool 13,00% VOL.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino intenso con riflessi corallo; profumo speziato con note spiccate di frutti di bosco, intenso e persistente. Sapore ben strutturato, armonico, suadente.

Temperatura di servizio:

tra i 18 e i 20°C.