



CANTINA
' I VINI DI
MAREMMA '
Società Agricola Cooperativa

Tramonto di Maremma SANGIOVESE TOSCANA IGT



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.

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: 18/20°C

WWW.IVINIDIMAREMMA.IT