



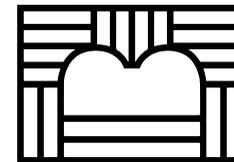
**TRAMONTO DI MAREMMA**

**ROSSO**

TOSCANA IGT

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.

**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:** 18/20°C

[www.ivinidimaremma.it](http://www.ivinidimaremma.it)