

# PIETRAFORTE ROSSO IGT TOSCANA



<b>Uvaggio</b>	Merlot 40% - Cabernet Sauvignon 40% - Sangiovese 20%
<b>Altitudine</b>	250 - 350 mt s.l.m
<b>Esposizione</b>	Sud - Ovest
<b>Suolo</b>	Medio impasto, alberese, ricco di scheletro, limo sabbioso
<b>Forma Di Allevamento</b>	Cordone Speronato
<b>Densità</b>	5000 piante/ha
<b>Età Dei Vigneti</b>	10 - 20 anni
<b>Resa/Ha</b>	60 q.li
<b>Vendemmia</b>	Merlot primi giorni di Settembre, Cabernet fine Settembre e Sangiovese primi giorni di Ottobre, a mano.
<b>Alcool</b>	14,5%
<b>Vinificazione</b>	La fermentazione alcolica e la macerazione post-fermentativa sulle bucce avvengono in vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata (28-30°C) per un periodo di circa 30 giorni. La fermentazione malolattica avviene in modo spontaneo tra Novembre e Dicembre
<b>Invecchiamento</b>	12 mesi in barrique e tonneaux di rovere francese di media tostatura
<b>Affinamento</b>	in bottiglia per almeno 6 mesi
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Limpido, intenso, rosso rubino intenso con sfumature violacee Aroma complesso, fruttato, confettura di ciliegie, ribes, foglie di pomodoro, speziato con note di vaniglia e caffè Corpo pieno, caldo, morbido, persistente, elegante
<b>Abbinamento</b>	Selvaggina, Carne alla brace. Da meditazione
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C
<b>Produzione Annuale</b>	2.000 bottiglie

