

MACCHIATONDA

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica



VARIETA':

80% Sangiovese, 20% Teroldego

VIGNETI:

Luogo di produzione: dalle aree più vocate nel sud della Toscana.

Terreni: vari e caratteristici; di composizione argillo-sabbiosa ricca di minerali e di scheletro.

Microclima: piuttosto caldo, ventilato ed asciutto.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Fermentazione: il mosto ottenuta dalla pressatura diretta delle uve fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Maturazione: 2-4 mesi in vasche di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosa pallido con sfumature coralline

Profumo: fine, con note floreali di rosa e gelsomino, fruttato con sentori di melograno, ciliegia e fragola

Sensazioni gustative: vivace, sapido ed armonico.

GRADO ALCOLEMICO: 13%