



Toscana Rosso IGT "GIODO" 2016

Denominazione:	Toscana Rosso IGT
Annata:	2016
Varietà:	100% Sangiovese
Superficie Vitata:	3,5 ha
Età delle vigne:	16 anni
Altitudine:	300 mt slm
Esposizione:	Sud-Est
Suolo:	medio impasto ricco di scheletro
Tipologia di allevamento:	cordone speronato con una densità di 6.600 piante per ettaro
Resa per ettaro:	50 quintali/ha
Fermentazione:	7 giorni di fermentazione alcolica in tini d'acciaio e cemento e 10 giorni di contatto con le bucce
Affinamento:	12 mesi in botti di legno da 500 e 2.500 l
Alcool %:	14% vol.
Acidità Totale:	6,00 g/l
Produzione:	8.000 bottiglie annue