



Toscana Rosso "LA QUINTA" 2018

Denominazione:	Toscana Rosso IGT
Annata:	2018
Varietà:	100% Sangiovese
Superficie Vitata:	3,5 ha
Età delle vigne:	18 anni
Altitudine:	300 mt s.l.m.
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 12 giorni di contatto con le bucce
Affinamento:	12 mesi in tonneau da 500 l e legni grandi da 2.500 l, seguiti da passaggio in cemento.
Alcool %:	13,50% vol.
Acidità Totale:	6,10 g/l
Produzione:	10.000 bottiglie