



Toscana Rosso "LA QUINTA" 2020

Denominazione:	Toscana Rosso IGT
Annata:	2020
Varietà:	100% Sangiovese
Superficie Vitata:	3,5 ha
Età delle vigne:	Da 6 a 10 anni
Altitudine:	400 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 13 giorni di contatto con le bucce
Affinamento:	12 mesi in parte in tonneaux da 700 l e legni grandi da 2.500 l e in parte in cocchiopesto da 2.700 l, seguiti da passaggio in cemento. Circa 6 mesi in bottiglia
Alcool %:	14,00% vol.
Acidità Totale:	5,90 g/l
Produzione:	14.000 bottiglie