



“LA QUINTA” Toscana Rosso IGT 2021

Denominazione:	Toscana Rosso IGT
Annata:	2021
Varietà:	100% Sangiovese
Superficie vitata:	3 ha
Età delle vigne:	da 7 a 10 anni
Altitudine:	400 mt s.l.m.
Esposizione:	Sud-Est
Suolo:	medio impasto ricco di scheletro
Tipologia di allevamento:	cordone speronato con 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
Maturazione:	12 mesi in parte in tonneaux da 700 l e legni grandi da 2.500 l e in parte in cocciopesto da 2.700 l, seguiti da passaggio in cemento Circa 6 mesi in bottiglia
Alcool %:	14% vol.
Acidità Totale:	5,90 g/l
Produzione:	13.000 bottiglie