



## Le Pigole Toscana IGT

---

**Tipologia:** Rosso

**Terreno:** Medio impasto

**Ceppi per ettaro:** 5000

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Altitudine vigneti:** 270-350 m.s.l.m

**Vitigno:** Sangiovese 40%, Merlot 40%, Alicante 20%

**Vendemmia:** Manuale

**Fermentazione:** Le uve vengono vinificate separatamente, date le diverse epoche di maturazione, macerazione di 15-18 giorni con rimontaggi giornalieri, temperatura di fermentazione controllata di 28 °C

**Maturazione:** Acciaio

**Affinamento:** In vetro

**Colore:** Rosso rubino

**Olfatto:** Vinoso, con sentori di frutta fresca

**Sapore:** Armonioso, fragrante, tannino dolce di grande piacevolezza

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C