



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