



TENUTA **PIETRASERENA**



"Igt Rosso Pietraserena" - Toscana I.g.t Rosso

Dal tempo degli Etruschi, la Toscana è stata la culla della vite e del vino in Italia, perché il suo territorio ed il suo microclima sono da sempre estremamente favorevoli per tale coltura. Essere un IGT di Toscana, significa rappresentare questo territorio nella sua essenza. Il Sangiovese, la Malvasia nera, il Prugnolo antico autoctono, il Canaiolo, sono i vitigni principali che compongono questo vino. La gradazione alcolica non è mai eccessiva, il buon equilibrio, l'armonia e l'invitante colore, ne fanno un tipico vino adatto per ogni pietanza ed ogni giorno.



CLASSIFICAZIONE: Toscana Igt Rosso

UVAGGIO: Tipico Toscano a base Sangiovese, Malvasia, Prugnolo

NOTE DEGUSTATIVE: Rosso rubino, profumi tipici, caratteristici, bel corpo.

ABBINAMENTO: A tutto pasto sulla tavola di ogni giorno.

ALC/VOL : Alcol: 12,5 % vol.

Nome:	Rosso Pietraserena	Classificazione:	Toscana IGT Rosso
Primo anno di produzione:	1993	Bottiglie prodotte:	30.000
Area di produzione:	San Gimignano (SI), Italia	Uvaggio:	Sangiovese, Malvasia, Prugnolo
Esposizione Vigneti:	Sud	Resa per ettaro:	80
Altimetria:	330 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5000 piante / ettaro	Età della vigna:	10 anni
Periodo della vendemmia:	Inizio Ottobre	Materiale vasche fermentazione:	Acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento:	Vasca di Cemento	Vinificazione:	In acciaio con lieviti indigeni a temperatura controllata
Periodo di imbottigliamento:	Febbraio	Capacità d'invecchiamento:	Buona capacità di invecchiamento
Temperatura di servizio:	18-20°	Formato Confezione:	750ml