

Annata

2011

Denominazione:	I.G.T. Toscana Rosso
Vitigni:	Cabernet Sauvignon 90%, Petit-Verdot 10%
Produzione:	Circa 32.000 bottiglie vendute in cassa in legno da 6 bottiglie. Disponibili anche bottiglie magnum da 1,5 litri, doppia magnum da 3,00 litri e matusalem da 6,00 litri, tutte in cassa in legno.

VIGNA

Ubicazione vigneto:	120 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest
Densità per ettaro:	da 3.600 a 4.200 ceppi
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Vendemmia:	Effettuata a mano, a partire da settembre fino ad ottobre
Zucchero alla raccolta:	260 gr/litro

VINIFICAZIONE

Durata della macerazione:	16 giorni per il Petit-Verdot e 20 giorni per il Cabernet Sauvignon
Temperatura di fermentazione:	29° C a temperatura controllata
Affinamento:	In tonneaux d'Allier per una durata complessiva di 22 mesi
Imbottigliamento:	aprile 2014
Grado alcolico:	14 % alc.vol.
Acidità totale:	5,70 g/l
Enologo:	Carlo Ferrini



RICONOSCIMENTI

Tre Bicchieri **Gambero Rosso**, Cinque Grappoli **Bibenda FIS**, Quattro viti **Vitae AIS**, 95/100 **Veronelli**, 95/100 **Robert Parker**, 95/100 **Falstaff**, 92/100 **Luca Maroni**, 91/100 **Doctor Wine**, 16.5/20 **L'Espresso**