

Prunaja

TOSCANA I.G.T.
ROSSO



TIPOLOGIA VINO:

Rosso di Toscana Montalpruno I.G.T

ZONA DI PRODUZIONE:

Staggia Senese

VIGNETO:

Le Torri.

VITIGNO:

100% Sangiovese

DENSITÀ:

4000 viti per Ha

SISTEMA DI COLTIVAZIONE:

Cordone speronato e inerbimento del suolo

SUOLO:

Di medio impasto, con prevalenza di sabbie gialle limose, intercalate ad argille e ciottoli

ALTITUDINE:

250 slm

MICROCLIMA:

Tipicamente mediterraneo, caratterizzato da precipitazioni che oscillano da medie ad elevate, concentrate soprattutto nel mese di Novembre. Inverni con temperature sotto lo zero, estati con periodo secco concentrato nel mese di Luglio.

PRODUZIONE VINO PER Ha:

60 hl

SISTEMA DI PRODUZIONE:

Raccolta delle uve a perfetta maturazione, le bucce delle uve rimangono a contatto con il mosto per circa 15 gg, segue maturazione in acciaio per circa 8 mesi per poi finire almeno 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Nel bicchiere si presenta di colore rosso rubino, al naso risulta fresco e profumato, spiccano sentori fruttati in particolare la ciliegia e floreali con note di mammola, in bocca esprime sensazioni molto gradevoli al palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ACCOSTAMENTI:

Antipasti misti toscani a base di affettati e formaggi di breve stagionatura.

DENOMINATION:

Rosso di Toscana Montalpruno I.G.T

PRODUCTION ZONE:

Staggia Senese

VINEYARD:

Le Torri.

GRAPE VARIETY:

100% Sangiovese

DENSITY:

4000 vines/ha

CULTIVATION SYSTEM:

Spurred cordon and total grassing

SOIL COMPOSITION:

Mixed consistency, characterised by travertine and organic limestone, average deep

ALTITUDE:

250 m above sea level

MICROCLIMATE:

Typical Mediterranean, characterised by rainfall ranging from medium to high concentrated especially to the month of November. Winters with temperature below 0, summers with dry period concentrated to the month of July.

PRODUCTION OF WINE PER Ha:

60 hl

PRODUCTION TECHNIQUE:

The grapes are harvested when they are fully ripe, the must macerates on the skins for approx 15 days, followed by maturing in stainless steel for about 8 months and thereafter in bottles for at least 3 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS :

Nice ruby color and a great fruity fresh nose, with bouquet of violet and notes of cherry.

Pleasant sensation on the palate.

SERVING TEMPERATURE: 18°

SERVING SUGGESTIONS:

Tuscan appetisers based on cold cuts and briefly matured cheeses.