



REGIO ROSSO BRUNI

SANGIOVESE - CABERNET
CILIEGIOLO

PRIMA ANNATA	1996
N. BOTTIGLIE	50.000
ALTIMETRIA	50/80 M.S.L.M.
RESA /ETTARO	110 Q.LI/HA
SISTEMA ALLEVAMENTO	CONTROSPALLIERA, CORDONE SPERONATO
DENSITÀ IMPIANTO	4.800 PIANTE PER ETTARO
EPOCA VENDEMMIA	SETTEMBRE
TEMPERATURA FERM.	25-27° C
EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO	DOPO 5-6 MESI DI AFFINAMENTO
GRADAZIONE	8 - 10 GIORNI SULLE BUCCE
	13 - 13,5 % VOL

TECNICA DI PRODUZIONE

DIRASPAPIGIATURA SEGUITA DA 8-10 GIORNI DI PERMANENZA SULLE BUCCE DOPO SVINATURA E AFFINAMENTO. MATURA PER ALCUNI MESI IN VASCHE DI ACCIAIO. IMBOTTIGLIAMENTO A PRIMAVERA

MATERIALE VASCHE

VASCHE IN ACCIAIO INOX

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

DA APPREZZARE GIOVANE O DOPO UN LEGGERO INVECCHIAMENTO DI 12 MESI.

NOTE

TIPICA RAPPRESENTAZIONE DEL VINO FRESCO, GIOVANE, INTENSAMENTE FRUTTATO, DELL'ESPRESIONE ENOLOGICA MAREMMANA. IL CLASSICO VINO QUOTIDIANO DA ABBINARE SIA A CARNI IN GENERE, CHE CACCIAGIONE.