



TERRE *d*i FIORI

Maremma - Grosseto (GR), ITALIA

ACANTO

Indicazione Geografica Tipica



DENOMINAZIONE: IGT Toscana

VITIGNI: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE: Grosseto

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

SESTO D'IMPIANTO: 2,5 m 0,80 m

PRODUZIONE PER HA: 5.500 kg

NUMERO BOTTIGLIE: 20.000

VINIFICAZIONE: macerazione e fermentazione di circa 15 giorni accompagnata da rimontaggi, follature e delestage in tini di acciaio. La fermentazione malolattica viene svolta in legno di rovere francese dove poi permane per un periodo di 6 – 8 mesi.

AFFINAMENTO: in bottiglia per 3 - 6 mesi

GRADI ALCOLICI: da 13,5 a 14,5%

COLORE: rosso rubino intenso e profondo, consistente.

PROFUMI: intenso e di buona complessità. Frutti di bosco rossi e neri, peonie, violette e ginepro. Sentori vegetali, humus.

SAPORE: intenso e persistente di buona struttura con palato ricco e fresco con tannini decisi e toni fumè nel finale.

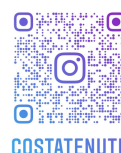
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



COSTA

TENUTE

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.tenutecosta.it



COSTATENUTE