



## TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



*ZONA DI PRODUZIONE:*

**Cervignano di Montepulciano**

*VITIGNI:* Merlot

*GRADAZIONE:* -

*ALTITUDINE:* 300 m. s.l.m.

*ESPOSIZIONE:* Est

*SISTEMA DI ALLEVAMENTO:* Cordone speronato

*VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:* Le uve raggiunte il perfetto grado di maturazione tecnologica e fenolica vengono raccolte manualmente in cassette, diraspate e successivamente pigiate in maniera soffice. Segue la fermentazione alcolica in vasche di cemento ad una temperatura di 26-27 °C e la successiva macerazione sulle bucce per circa 20-25 giorni. Successivamente alla svinatura il vino viene affinato in Tonneaux da 5 HL di rovere francese (50% nuove e 50% di secondo passaggio) per circa 12 mesi.

Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

*SCHEDA DI SERVIZIO:*

Si sposa perfettamente con carni rosse, selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati.

Via di Poggio Golo, 12 - 53045 Cervignano Montepulciano (Siena) - Italy  
Tel. +39 347 796 9531 - [www.cantinachiacchiera.it](http://www.cantinachiacchiera.it) - [info@cantinachiacchiera.it](mailto:info@cantinachiacchiera.it)

seguici anche su  Cantina Chiacchiera