

## Eco IGT Toscana Rosso



**Zona di produzione:**

Castelnuovo dell'abate,  
Montalcino, Toscana, Italia

**Uvaggio:**

90% Cabernet Sauvignon 10% Sangiovese

**Vendemmia:**

Manuale, con selezione grappoli  
in ceste da 15 Kg

**Altitudine:**

200 m (slm)

**Terreno:**

Sabbia

**Densità di impianto:**

5,500 ceppi a Ha

**Sistema di allevamento:**

Guyot

**Età media delle vigne:**

20 anni

**Gradazione:**

13,50 % Vol.

**Acidità:**

6.0 gr/l

**Vinificazione:**

Fermentazione spontanea e macerazioni per  
20 giorni in tini di acciaio inox

**Invecchiamento:**

8 mesi in barriques francesi di terzo passaggio

**Affinamento:**

Almeno 6 mesi in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Aromi di ribes nero, mora e una  
spiccata nota balsamica e un accenno di erbe  
aromatiche

**Sapore:** Equilibrato con una buona trama  
tannica. Buona acidità, persistenza e tenacia

**Produzione:** 3.000 bottiglie

**Production Zone:**

Castelnuovo dell'abate  
Montalcino, Tuscany, Italy

**Grape Variety:**

90% Cabernet Sauvignon 10% Sangiovese

**Harvest Method:**

Handpicked and harvested  
in 15 kg baskets

**Altitude:**

200 meters

**Soil:**

Sand

**Density:**

5,500 plants per hectare

**Trellising System:**

Guyot

**Average Age of Vines:**

20 years

**Alcoholic Grade:**

13,50 % by volume

**Acidity:**

6.0 gr/l

**Vinification:**

20 days of fermentation and  
maceration in stainless steel tanks

**Aging:**

8 months French barriques of third passage

**Refinement:**

at least 6 months in bottle

**Colour:** Deep ruby red

**Aroma:** Aromas of blackcurrant, blackberry  
and an important balsamic note and a hint of  
aromatic herbs

**Taste:** Well balance with a good tannic weft.  
Good acidity, persistence and tenacity

**Annual Production:** 3.000 bottles

