

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

