



SAN FABIANO CALCINAIA

TOSCANA ROSSO IGT 2016 BIO

“CASA BOSCHINO”

Uve

Sangiovese 50% - 25% Cabernet Sauvignon – 25% Merlot

Zona di produzione

San Fabiano 250 m asl - Cellole 500 m slm esposizione sud- ovest

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Vendemmia

da metà settembre a metà ottobre in base alla zona e al vitigno

Vinificazione

- *Selezione accurata delle uve in campo ed in cantina*
- *Fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione medio lunga sulle bucce (da 15 a 20 giorni);*
- *Pressatura soffice.*

Affinamento

*In vasche di acciaio (70%) e legni (30%) da 4 a 12 mesi
a cui seguono almeno 3 mesi in bottiglia.*

Abbinamenti culinari

*Ideale con i piatti semplici toscani e italiani essendo un vino da tavola
Ottimo con antipasti di carne e piatti mediterranei freschi.*

Temperatura di servizio

16°C-18°C

Produzione

Circa 40.000 bottiglie



Alcool svolto:

14,20 % vol

Acidità totale:

5,25 gr/lt

Estratto Netto:

29,5 gr/lt

Zuccheri residui:

1,8 gr/lt