



SAN FABIANO CALCINAIA

TOSCANA ROSSO "CERVIOLO" 2013 IGT BIO



Uve

Cabernet Sauvignon 50% - Merlot 25% - Petit Verdot 25%

Zona di produzione

San Fabiano 250 m slm - 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 di 1° scelta in campo ed in cantina;*
- *Fermentazione alcolica a temperatura controllata.*
- *Lunga macerazione su bucce (min. 20 giorni) e pressatura soffice.*
- *Maturazione su fecce e malo lattica in legni.*

Affinamento

In legni (500 Lt.) di 1°-2° passaggio per 20-22 mesi circa a cui seguono almeno 12 mesi in bottiglia.

Accostamenti

Ideale con i piatti tradizionali toscani, soprattutto con cacciagione, primi, secondi, timballi, grigliate. Ottimo anche con formaggi stagionati e Lardo di Colonnata.

Temperatura di servizio

16°C-18°C

Produzione

Circa 8.000 bottiglie

Alcool svolto:

14,32 % vol

Acidità totale:

6,52 gr/lit

Estratto Netto:

33,5 gr/lit

Zuccheri residui:

< 0,5 gr/lit

