

TENIMENTI
CONTI BORGHINI
BALDOVINETTI DE BACCI



Piocaia

VINO ROSSO	PIOCAIA
Denominazione:	Indicazione Geografica Tipica "Rosso di Toscana"
Provenienza:	Vigneto di Palazzaccio
Terreno:	Galestroso – vigneti esposti a sud - Altitudine: 350 mt. s.l.m.
Vitigno:	Sangiovese (60%), Merlot (40%)
Vendemmia:	La raccolta viene fatta esclusivamente a mano, dopo accurata cernita delle uve, la prima settimana di ottobre. La fermentazione avviene a temperatura controllata (28°C) in serbatoi di acciaio inox con permanenza sulle bucce per 18-20 giorni, la fermentazione malolattica avviene in vasca di cemento
Invecchiamento:	In barriques di rovere francese di secondo passaggio per 12 mesi e affinamento minimo di 6 mesi in bottiglia, prima di essere messo in commercio.
Descrizione:	Colore rosso rubino con riflessi porpora, profumo intenso con note balsamiche; sapore morbido e pieno.
Temperatura di Consumo:	18° C.



Via di San Fabiano, 33 - 52100 Arezzo
Tel.: +39 057524566
Fax: +39 0575370368
E-mail: info@fattoriasanfabiano.it



