

TENIMENTI  
CONTI BORGHINI  
BALDOVINETTI DE BACCI



## Armaiolo

| VINO ROSSO                     | ARMAIOLO   |
|--------------------------------|--|
| <b>Denominazione:</b>          | Indicazione Geografica Tipica "Rosso di Toscana"   |
| <b>Provenienza:</b>            | Vigneto di Campriano   |
| <b>Terreno:</b>                | Galestroso – vigneti esposti a sud - Altitudine: 400 mt. sl.m.   |
| <b>Vitigno:</b>                | 50 % Sangiovese, 50% Petit Verdot  |
| <b>Vinificazione:</b>          | La raccolta viene fatta esclusivamente a mano, dopo accurata cernita delle uve, la seconda 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 tonneau di rovere troncoconiche. |
| <b>Invecchiamento:</b>         | Maturazione in barrique di rovere francese da 500 lt per 18 mesi e affinamento di almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio   |
| <b>Descrizione:</b>            | Colore rosso rubino con riflessi granata, profumo intenso con sentori di frutti rossi e viola, note di vaniglia e di spezie; sapore morbido, elegante e vellutato.   |
| <b>Temperatura di Consumo:</b> | 18°C - Si consiglia di aprirlo almeno 1 ora prima del consumo.   |



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



