



MAREMMINO

denominazione Maremma IGT Toscana

varietà Sangiovese 100%

note di degustazione

colore rosso rubino vivo

profumi di frutta rossa matura, con note floreali e speziate

gusto equilibrato fragrante e concentrato

caratteristiche del territorio di produzione

proprietà

altimetria 100 m s.l.m.

superficie

esposizione sud-sud est

densità impianti 3500 piante ad ha

sistema allevamento cordone speronato

vinificazione e affinamento

resa ha 70 q.li/ha

epoca vendemmia fine settembre

conduzione vendemmia manuale

pigiatura soffice

contenitori fermentazione cemento

temperature di fermentazione 28°C

durata fermentazione 8-10 gg

tempi di macerazione sulle bucce 10 gg

fermentazione malolattica svolta

contenitori affinamento cemento

durata affinamento 6 mesi

data imbottigliamento maggio 2008

affinamento in bottiglia 2 mesi

