

FATTORIA DI SAMMONTANA

ALBERESE

Toscane , Italie



Disponibilité Importation privée

Humain Andrea Dzieduszycki

Millésime 2016

Appellation Rosso Toscana IGP

Sols Alluvial

Altitude Des Vignes 120 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Ouest

Cépages 85 % Sangiovese 15 % Trebbiano toscano

Viticulture Biologique

Palissage Guyot

Pi/Hect 4 000 pi/ha

HI/Hect 60 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Légère macération sur les peaux. Fermentation naturelle en cuve inox et béton. Aucune filtration ou clarification

Levures Indigènes

Élevage Cuves d'inox et de béton.

Alcool 12.30% alc./vol.

Sulfites 10 mg/l

Sucre 2.5 g/l

Acidité 5.5 g/l

Couleur Rouge rubis

Dégustation Vin fruité aux doux tanins. Corps léger doté d'une belle acidité.

Température De Service 12-14°C

BOIRES