FATTORIA DI SAMMONTANA

PRIMO FUOCO ANFORA ROSSO

Toscane , Italie

Disponibilité	Importation privée
Millésime	2015
Appellation	IGT Toscana rosso
Sols	Alluvial
Altitude Des Vignes	200 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud-Ouest
Cépages	100 % Cabernet Sauvignon
Viticulture	Biologique
Palissage	Guyot
Pi/Hect	4 000 pi/ha
Hl/Hect	40 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Fermentation naturelle en amphores de 500L.
Levures	Indigènes
Élevage	12 mois dans les mêmes amphores.
Alcool	12% alc./vol.
Sulfites	40 mg/l
Sucre	0.2 g/l
Acidité	5.66 g/l
Couleur	Rubis
Dégustation	Au nez, la cerise domine avec une touche minérale, presque silex. La bouche est longue et harmoneiuse.
Température De Service	16-18°C
Humain	Andrea Dzieduszycki