

FATTORIA DI SAMMONTANA

TINAIO

Toscane , Italie



Disponibilité Importation privée

Millésime 2015

Appellation Toscana Rosso IGT

Sols Alluvial

Altitude Des Vignes 200 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Ouest

Cépages Syrah Sangiovese Colorino

Viticulture Biodynamique et biologique

Palissage Guyot

Pi/Hect 4 000 pi/ha

HI/Hect 70 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification 20 jours en cuve de béton

Levures Indigènes

Élevage 24 mois en fût de chêne de 1500 l.

Alcool 13.5% alc./vol.

Sulfites 30 mg/l

Sucre 0 g/l

Acidité 5.8 g/l

Couleur Rubis soutenu

Dégustation Nez sur les fruits noirs et les épices de cuisson. La bouche est longue et les tanins sont fins mais assez présents.

Température De 18°C

Service

Humain Andrea Dzieduszycki