



TREFONTI

Tipologia

Vino Rosso di Toscana I.G.T.

Zona di produzione

Comune di Montepulciano

Uvaggio

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e
Canaiolo Nero

Sistema di allevamento

Guyot

Resa

60 q.li/ha

Vinificazione ed invecchiamento

Vinificazione in seratoi di acciaio a
temperatura controllata tra i 24 e 28 °C.
Macerazione sulle bucce per 20-25 gg.
Rimontaggi quotidiani e déstage ad inizio e
metà fermentazione. Affinamento di 18 mesi
in tonneaux di rovere francese da 500 lt e/o in
botte di rovere di Slavonia da 30 o 50 Hl

Abbinamento

Piatti di buona struttura, si sposa perfettamente
con paste importanti, risotti saporiti, carni rosse
grigliate o stufate, selvaggina al forno o in umido,
arrosti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

18°C

Produzione in n. di bottiglie

6.000