

CAPATOSTA

Toscana Rosso IGT



Poggioargentiera™

Vigneti in Maremma

- **AREA DI PRODUZIONE:**

Sud Maremma – Area di Grosseto

- **DENOMINAZIONE:**

Toscana Rosso IGT – Indicazione Geografica Tipica

- **UVAGGIO:**

Sangiovese - Alicante

- **DENSITÀ D'IMPIANTO:**

5.600 ceppi/ha

- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO:**

Cordone speronato

- **TERRENO:**

Vigneti in zona Baccinello, terreni ricchi di ciottoli di origine alluvionale con prevalenza di argille calcaree

- **CONDUZIONE AGRONOMICA DEI VIGNETI:**

Lotta integrata

- **PRODUZIONE MEDIA:**

13.000 bottiglie

- **RACCOLTA:**

A mano in cassette da 20 Kg

- **VINIFICAZIONE:**

Macerazioni di circa due settimane con fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

- **AFFINAMENTO:**

In legno di rovere di capacità media per 15 mesi

- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16-18°C

- **FORMATI:**

75-cl in cartone da 6 bottiglie, 150-cl in confezione singola di legno, 300-cl in confezione singola di legno.