

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.