

TENUTA *di* CANNETO



ROSATO 2010 IGT TOSCANA

UVAGGIO

Aleatico e altre uve a bacca rosse

ESPOSIZIONE

Sud - Ovest

EPOCA DI VENDEMMIA

Primi di Settembre

DENSITÀ DI IMPIANTO O ALLEVAMENTO

6000 ceppi/HA, allevati a cordone speronato

RESA PER ETTARO

65 q.li/HA

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve intere raccolte ad una maturità perfetta subiscono una soffice pressatura a bassa temperatura. Il mosto dopo una decantazione statica a freddo viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo un travaso a fine fermentazione una parte del vino affina per circa 4 mesi sulle proprie fecce in barriques.

ALCOL

12,5 %

ACIDITÀ TOTALE

6,25 GR/L

BOTTIGLIE PRODOTTE

1.000

Canneto di Monteverdi Marittimo

Monteverdi Marittimo - Pisa - Italy

T. +39 0565 784280 F. +39 0565 784280

Mobile +39 347 5560843 / +39 339 4467778

www.tenutacanneto.com info@tenutacanneto.com