

CANTASTORIE

TOSCANA ROSSO IGT



TENUTA DI
STICCIANO



Denominazione: Toscana Rosso IGT

Collocazione vigneti: vigneto Maggiano,
Casanova 300 Mt s.l.m.

Vitigno: 40% Sangiovese, 30% Merlot, 30%
Cabernet Sauvignon

Suolo: di origine marina, medio impasto, con
buona percentuale di argilla e presenza di fossili

Densità: 5000 ceppi/ha

Produzione: 4000 kg/ha

Raccolta: manuale in cassette, prima settimana
di settembre.

Vinificazione: fermentazione spontanea, a
temperatura controllata.

Oltre 25 giorni di contatto con le bucce.

Fermentazione malolattica svolta.

Affinamento: in barriques di rovere francese per
24 mesi ed in bottiglia per 12 mesi.

Descrizione organolettica: di colore rosso rubino
intenso, al naso si mostra complesso con note
di frutti rossi e di spezie dati dall'affinamento in
barrique. Vellutato al palato, è un vino caldo dal
buon corpo, con un tannino vivo e piacevole, di
bella persistenza e avvolgente. Ideale con carni
rosse e formaggi stagionati.

www.tenutadisticciano.it