



il ROSSO TOSCANO

indicazione geografica tipica

Uve: Canaiolo 50% Ciliegiolo 50%

Vigneti di produzione: altitudine di 250 mslm, esposizione a sud-ovest su marne calcaree misto argilla

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5000 piante/ha

Resa: 45/50 q.li/ha

Produzione: 1.300 bottiglie

Vinificazione: La vendemmia è effettuata a mano, in cassette da 15kg; la diraspatura avviene senza pigiatura degli acini, entro 15-20 minuti dalla raccolta.

In vasche di cemento effettuiamo inizialmente una macerazione prefermentativa a freddo della durata di 4 giorni; segue fermentazione spontanea esclusivamente con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce di 6-10 giorni.

L'affinamento avviene in cemento, per una durata di 5/6 mesi.

Integralmente prodotto e imbottigliato da
Casina di Cornia
Società Semplice Società Agricola
Castellina in Chianti (Siena)
- ITALIA -

VINO BIOLOGICO

