

Spadaio  Piccorto

PIETRAROSSA
Toscana
Indicazione Geografica Tipica



Denominazione:	IGT Toscana
Vitigno:	Merlot 60%, cabernet sauvignon 40%
Zona di provenienza:	Barberino Val D'Elsa
Sistema di allevamento:	6000 piante per ettaro – Guyot
Temp.max.fermentazione:	30°C
Durata macerazione:	21 giorni
Invecchiamento:	6 mesi in barriques 225 l.
Affinamento in bottiglia:	Min. 6 mesi
Colore:	Rosso rubino brillante
Profumo:	Fruttato intenso, tipico di frutti di bosco maturi
Sapore:	Buona concentrazione, strutturato con buon equilibrio
Gradazione alcolica:	13,50 % vol.
Estratto secco totale:	28,20 g/l
Acidità' totale:	5,60 g/l
Acidità volatile:	0,50
Temperatura di servizio:	18°C