

Pinot Nero Toscana IGT

Denominazione: Rosso Toscana IGT

Vitigno: Pinot Nero 100%

Suolo: Terreno con tessitura franco sabbiosa, con argille e abbondante scheletro galestroso. Il vigneto di Pinot Nero si trova sul lato orientale del vigneto del Poggiolo

Fermentazione: in vasche d'acciaio con follatura manuale per circa 12 giorni

Invecchiamento: 12 mesi in barrique di rovere francese di quinto passaggio

Affinamento: in bottiglia per 12 mesi

Colore: Rosso brillante e tenue con unghia arancio

Note organolettiche: note di fragolina di bosco e lamponi e sfumature floreali. Bouquet complesso, con accenni di resina e di incenso e finale delicato e balsamico.

Gradazione alcolica: 14%

