



FATTORIA PETRIOLO



Petriolo Stemmi – Toscana Rosso IGT

DENOMINAZIONE

Toscana IGT

TIPOLOGIA

Vino Rosso a Indicazione Geografica Tipica

UVAGGI

Sangiovese - Canaiolo nero – Mammolo - Colorino

TERRENI

Terreni a 200/300 metri di altitudine, con 4000viti per ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE

Italia – Regione Toscana – Provincia di Firenze – Comune di Rignano sull'Arno

ESPOSIZIONE

Sud – Sud/Ovest

SUOLO

Origine pliocenica, argilloso – calcareo.

SISTEMA DI ALLUVAMENTO

Cordone speronato

EPOCA DI RACCOLTA

Settembre – Ottobre

PRODUZIONE PER ETTARO

130 q di uva per 70 hl di vino

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione in rosso con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata. Maturazione in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Rosso rubino intenso dal profumo fruttato, fresco con sentori di ciliegia e frutti a bacca rossa. Gusto morbido, fresco e di buona struttura.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, accompagna comunque piatti con carni e formaggi di media stagionatura.

TITOLO ALCOLOMETRICO

11,5 %

RESIDUO ZUCCHERI

4,0 g/l