



## BACÌO

### Vino Biologico



IT BIO 014

AGRICOLTURA ITALIANA

IL VINO	
Denominazione	IGT Toscana Rosato Biologico
Principali vitigni	Syrah - Merlot
NOTE DI DEGUSTAZIONE	
Colore	Rosa salmone, intenso e brillante.
Profumo	Intenso, di frutti di bosco soprattutto lamponi, note floreali
Gusto	Fresco, sapido
TERRITORIO DI PRODUZIONE	
Zona di produzione	Alta Maremma - Montescudaio
Vigneti di provenienza	Fontiroso e Poderinovi
Anno d'impianto dei vigneti	1998/2000
Esposizione	Nord/sud – Est/ovest
Altitudine s.l.m.	100 m. s.l.m.
Natura terreno	Medio impasto con presenza di ghiaia
Densità di piantagione	4.500 ceppi/ha
Produzione (kg/pianta)	1,50
Data vendemmia	Fine agosto
ANDAMENTO DELLA VENDEMMIA	
	Manuale in cassette
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	
Contenitori di fermentazione	Acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione	15°C, fino ad esaurimento degli zuccheri
Lieviti	Ceppi selezionati
Durata fermentazione	15 giorni
Fermentazione malolattica	No
Contenitori per l'affinamento	Acciaio inox
Durata dell'affinamento	6 mesi
Filtrazione	sterile
Affinamento in bottiglia	1 mese
Numero di bottiglie prodotte	1.000
ABBINAMENTI	
Carpacci di carne e pesce, sushi, aperitivi	