



GREPPIROSSO 2024 IGT ROSSO TOSCANA

ASSEMBLAGGIO	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon
TERRENI	Terreni prevalentemente sabbiosi.
ALLEVAMENTO	Il sistema di allevamento e' cordone speronato con densita' d'impianto di 5680 ceppi/ha.
CONDIZIONI CLIMATICHE	L'annata 2024 è stata particolarmente impegnativa, caratterizzata da un caldo estremo in primavera e all'inizio dell'estate, seguito da piogge da record tra agosto e settembre.
VENDEMMIA	Le uve sono state raccolte dal 12 al 28 settembre.
VINIFICAZIONE/ AFFINAMENTO	Gli acini sono stati diraspati e delicatamente pigiati, la macerazione sulle bucce è stata leggera per circa 10 giorni e la fermentazione alcolica è stata svolta in serbatoi di acciaio inox. Il vino è rimasto ad affinare in acciaio. L'imbottigliamento è avvenuto a fine primavera così da permettere al vino un'ulteriore affinamento in vetro di almeno 2-3 mesi
DEGUSTAZIONE	Di colore rosso rubino, al naso ha una complessità di profumi che spaziano dalla marasca alle note balsamiche fresche di macchia mediterranea. Al palato è armonico, con trama delicata e un fresco e piacevole finale.

ALCOHOL	TOTAL ACIDITY	PH
13%	5.1 g/l	3.6

