

# ARENGARIO

## ROSSO TOSCANO IGP

Di colore rubino intenso e luminoso, al naso è fresco e fragrante nell'esprimere profumi di frutta rossa e nera, in particolare ciliegia e susina. La bocca è morbida e dinamica, energizzata da una sottile ed elegante trama tannica e con un corpo di buona struttura, per un insieme di grande bevibilità. Con buona persistenza, ripropone quanto disegnato al naso, coerentemente con i caratteri varietali delle uve di provenienza, perfettamente amalgamati tra loro.

*Intense and bright ruby color, in the nose is fresh and fragrant. Express aromas of red and black fruits, particularly cherries and plum. The mouth is soft and dynamic, energized by a thin and elegant texture of tannins and with a good structure, for a collection of great drinkability. With good persistence, again as you draw in the nose, which is consistent with the characteristics of the grapes came from, perfectly amalgamated between each other.*

### UVE

Merlot 60%, Sangiovese 30%, Syrah 10%

### VIGNETO DI PROVENIENZA

ceppi/Ha 6.250  
sesto impianto 2,30m x 0,80m  
altitudine 310 m/slm  
esposizione Sud-Est

### ALLEVAMENTO

cordone speronato

### ANNO DI IMPIANTO

2004

### RESA PER ETTARO

70 q/Ha

### TERRENO

Medio impasto

### VENDEMMIA

manuale in cassetta  
con selezione in vigna

### VINIFICAZIONE

in acciaio a temperatura controllata

### MATURAZIONE

acciaio e legno

### AFFINAMENTO

minimo 4 mesi in bottiglia

### GRADO ALCOLICO

14,50%

### CÉPAGE

Merlot 60%, Sangiovese 30%, Syrah 10%

### VINEYARD

strain/Ha 6.250  
planting density 2,30m x 0,80m  
altitude 310 m/slm  
exposure South-East

### CULTIVATION

spurred cordon

### YEAR OF PLANT

2004

### HECTARE YELD

70 q/Ha

### TERRAIN

Medium textured

### GRAPE HARVEST

manual in box  
vineyard selected

### WINEMAKING

steel tank with temperature control

### MATURATION

steel and wood

### AGING

at least 4 months in bottle

### ALCOHOL BYVOLUME

14,50%

