

PERGOLAIO

TOSCANA IGT

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.

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%

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.

CÉPAGE

Merlot 60%, Sangiovese 30%, Syrah 10%

VINEYARD

ceppi/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 YIELD

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 BY VOLUME

14,50%

