



PRIMO FUOCO (*Rosso*)

ROSSO TOSCANA IGP

Nel linguaggio dei ceramisti “ Primo Fuoco” sta a indicare la prima cottura della creta che dà origine alla terracotta (con una seconda ed una terza cottura si ottengono i vari tipi di ceramica e maiolica). Le uve vengono fermentate e successivamente maturate in grandi anfore di terracotta. Lavorazione in biologico e biodinamico.

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Estensione del vigneto: 0.5 ha. **Tipo d’impianto:** Guyot.

Densità media ceppi per ha: 3.500.

Età media dei vigneti: 30-50 anni.

Produzione media per ettaro: 15 hl.

Vendemmia: Raccolta manuale.

Vinificazione: Dopo una prima fermentazione spontanea su lieviti indigeni, questo vino viene messo a “maturare” per circa un anno in grandi anfore di terracotta (500 Lt). Il vino non viene filtrato.

Bottiglie prodotte: 900 bottiglie.



FATTORIA ^{Di}
SAMMONTANA

1867



Organismo di Controllo
Autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 005
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore Controllato n° V174