



TINAIO

ROSSO TOSCANA IGT

Questo vino nasce da una selezione di uve rosse, che a nostro parere, meglio rappresentano l'annata. Il Tinaio 2015 nasce da uve Syrah, Sangiovese and Colorino. Lavorazione in biologico e biodinamico.

Uve: Syrah, Sangiovese, Colorino

Vendemmia: 100% manuale.

Area di produzione: Nasce da vigne vecchie (40/50 anni) e di impianto più recente (15/20 anni).

Vinificazione: Lenta fermentazione naturale sui lieviti indigeni. Il vino non viene filtrato.

Affinamento: terminata la vinificazione il Tinaio viene trasferito ad affinarsi per circa 24 mesi in una botte di rovere (non barrique) di piccole dimensioni (Hl. 15) e successivamente imbottigliato e lasciato a maturare ulteriormente per almeno un altro anno.

Bottiglie prodotte: 2,500 bottiglie.



FATTORIA^{Dr}
SAMMONTANA

1867



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