



## PRIMO FUOCO (*Rosato*)

Rosato Toscana IGT

---

Nasce dalla pressatura soffice diretta di uve Montepulciano, fermentate e successivamente maturate in grandi anfore di terracotta. Lavorazione in biologico e biodinamico.

**Vitigno:** Montepulciano.

**Estensione del vigneto:** 0,5 ha.

**Tipo d'impianto:** Cordone.

**Densità media ceppi per ha:** 4000.

**Età media dei vigneti:** 20 anni.

**Produzione media per ettaro:** 60 hl.

**Vendemmia:** Raccolta manuale.

**Vinificazione:** Macerazione sulle bucce per 5/6 ore. Fermentazione e successivo affinamento in anfore di terracotta da 500 litri per circa 6 mesi.

Il vino non viene filtrato.

**Bottiglie prodotte:** 1200 bottiglie.



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