



## 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.

