



STAMATTANE!

Rosso Toscano IGT

Nasce da una vecchia vigna di Syrah, piantata agli inizi degli anni '80. La fermentazione avviene in acciaio, usando grappoli interi (semi-carbonica).

Vendemmia: 100% manuale

Vitigno: Una vecchia vigna di Syrah (50 anni), di circa mezzo ettaro.

Vinificazione: Macerazione semi-carbonica in acciaio di circa 7 giorni.

Affinamento: Una volta terminata la fermentazione, il vino viene affinato parte in cemento e parte in damigiana per circa 8 mesi.

Bottiglie prodotte: 1000 bottiglie.



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