



TINAIO

Rosso Toscano IGT

Nasce dalla selezione di uve rosse Syrah, Sangiovese and Colorino, che meglio rappresentano l'annata. 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.



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