



ALBERESE

Rosso Toscano IGT

Il nome di questo vino rende omaggio al terreno calcareo di tipo Alberese che predomina nell'area del Chianti e al quale il vitigno Sangiovese si adatta particolarmente bene. È un vino di facile beva, leggero nel corpo, ricco di vivaci note di frutta rossa e della tipica componente terrosa toscana. Da bere anche leggermente fresco. Viticoltura biologica e biodinamica.

Vitigno: Sangiovese e Trebbiano Toscano.

Estensione del vigneto: 2 ha.

Tipo d'impianto: Guyot e archetto toscano.

Densità media ceppi per ha: 3.500.

Età del vigneto: 30-50 anni.

Produzione media per ettaro: 40.0 hl.

Vendemmia: Raccolta manuale.

Vinificazione: Fermentazione spontanea in tini di acciaio e di cemento vetrificato con breve macerazione sulle bucce. Viene imbottigliato senza alcuna chiarifica o filtrazione.

Bottiglie prodotte: 10,000 bottiglie.



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