

Pian del Vasco

Maremma Toscana Rosso

Denominazione di Origine Controllata



Zona di Produzione: Località Sticcianese - Campagnatico

Uvaggio: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Periodo di vendemmia: metà settembre

Vinificazione: Pigiadiraspatura delicata e macerazione a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri fino a fine fermentazione

Affinamento: Botti d'acciaio e in bottiglia per 8 mesi

Colore: Rosso rubino carico

Olfatto: Vinoso e fruttato, ruffiano

Gusto: Armonico, delicato, beverino

Temperatura di servizio: 15°C - 18°C