



TOSCANA ROSSO IGT SCRIGNO 2024

Denominazione	Toscana Indicazione Geografica Tipica
Uvaggio	Sangiovese 100%
Terreno	Argillo-limoso calcareo, delle colline tra Gambassi Terme, Montaione.
Clima	In prevalenza mediterraneo, con lievi influssi continentali, con inverni miti ed estati molto calde e asciutte.
Vigneti	Vigneti di meno di 10 anni, allevati a cordone speronato esposti ad ovest, situati a 100 m.s.l.m., con produzioni di circa 2,5 kg d'uva a pianta.
Vendemmia	Terza decade di settembre.
Vinificazione	Tradizionale a temperatura controllata di max 25° con macerazione di circa 6-8 giorni, con delicati rimontaggi.
Maturazione	In vasche di cemento e acciaio.
Alcool	11,5-12 % vol.
Note sensoriali	Colore rosso rubino di media intensità. Profumo di frutti rossi. Al gusto si presenta leggero, armonico, fresco ed equilibrato.
Temperatura di servizio consigliata	18° C.