

REGIO ROSSO

Vino Rosso

Prima Annata: 1996

Numero bottiglie prodotte: 50.000

Altimetria: 50/80 M.S.L.M

Resa/Ettaro: 110 Q.li/Ha

Densità Impianto: 4800 piante / Ha

Sistema Allevamento: controspalliera, cordone speronato

Epoca Vendemmia: settembre

Temperatura Fermentazione: 25/27°C

Epoca imbottigliamento: dopo 5-6 mesi di affinamento

Durata Fermentazione: 8-10 giorni sulle bucce

Gradazione: 13,0-13,50% Vol

Tecnica di produzione: diraspapigiatura seguita da 8-10 giorni di permanenza sulle bucce; dopo svinatura e affinamento, matura per alcuni mesi in vasche di acciaio. Imbottigliamento a primavera.

Materiale vasche: acciaio inox

Capacità di invecchiamento: da apprezzare giovane o dopo un leggero invecchiamento di 12 mesi.

Note: tipica rappresentazione del vino fresco, giovane, intensamente fruttato, tipica espressione enologica maremmana. Il classico vino quotidiano da abbinare sia a carni che cacciagione.

