



SAN FABIANO CALCINAIA

# TOSCANA ROSSO "CERVIOLO" 2014 IGT BIO



## *Uve*

*Cabernet Sauvignon 50% - Merlot 25% - Petit Verdot 25%*

## *Zona di produzione*

*San Fabiano 250 m slm - Cellole 500 m slm esposizione sud- ovest*

## *Sistema di allevamento*

*Cordone speronato*

## *Vendemmia*

*da metà settembre a metà ottobre in base alla zona e al vitigno*

## *Vinificazione*

- Selezione accurata delle uve di 1° scelta in campo ed in cantina;*
- Fermentazione alcolica a temperatura controllata.*
- Lunga macerazione su bucce (min. 20 giorni) e pressatura soffice.*
- Maturazione su fecce e malo lattica in legni.*

## *Affinamento*

*In legni (500 Lt.) di 1°-2° passaggio per 20-22 mesi circa a cui seguono almeno 12 mesi in bottiglia.*

## *Accostamenti*

*Ideale con i piatti tradizionali toscani, soprattutto con cacciagione, primi, secondi, timballi, grigliate. Ottimo anche con formaggi stagionati e lardo di Colonnata.*

## *Temperatura di servizio*

*16°C-18°C*

## *Produzione*

*Circa 8.000 bottiglie*

### **Alcool svolto:**

14,32 % vol

### **Acidità totale:**

6,52 gr/lit

### **Estratto Netto:**

33,5 gr/lit

### **Zuccheri residui:**

< 0,5 gr/lit

