



Azienda Agricola La Mirandola

SCHEMA TECNICA IGT TOSCANA ROSSO

Buteo

	Tipo di vino:	IGT Toscana Rosso;
	Tipo uve:	Cabernet Merlot e Sangiovese
	Terreno:	Collinare;
	Sistema di coltivazione:	Guyot;
	Vinificazione:	Tradizionale in rosso, con frequenti rimontaggi e delestage, per una maggiore estrazione di colori e di sostanze polifenoliche con macerazione di 10-15 giorni.
	Colore:	Rosso ribes;
	Note olfattive e gustative:	profumo intenso di sottobosco e note erbacee;
	Struttura:	media;
	Temperatura di servizio:	ambiente;
	Commercializzazione:	a 5 mesi dalla vendemmia;
	Grado alcolico:	13 gradi.
	Produzione annua in bottiglie	1.500

Dott. Lorenzo Scala

Località La Mirandola, 51

• 53011 Castellina in Chianti • Siena • ITALIA

TEL.: +39 0577 743001 • FAX: +39 0577 743001

e-mail: INFO@lamirandolanelchianti.COM

WWW.lamirandolanelchianti.COM