



Azienda Agricola La Mirandola

SCHEMA TECNICA IGT TOSCANA ROSSO

Alaphridus

	Tipo di vino	IGT Toscana Rosso;
	Tipo uve	Selezione di Cabernet e Merlot;
	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 12 mesi dalla vendemmia
	Grado alcolico	13.5 gradi.
	Produzione annua in bottiglie	4.000 bottiglie

Dott. Lorenzo Scala

Località La Mirandola, 51

• 53011 Castellina in Chianti • Siena • ITALIA

CEL: +39 340 4897320

e-mail: INFO@lamirandolanelchianti.COM

WWW.lamirandolanelchianti.COM