

TOSCANA ROSSO IGT
HEBO

Uvaggio	Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 10% e Sangiovese 15%
Origine	Loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	16 anni
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Affinamento in legno	10 mesi in barrique usate di secondo e terzo passaggio e botti da 30 e 50 hl
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi
Dati analitici	Alcol: 13.5 % - Acidità totale 5.6 g/l - pH 3.65



750ml 1500ml

Rubino lucente. Al naso svela freschi sentori di amarene, violette, mirtilli, peonie, cenni minerali e nuance di macchia mediterranea. Al gusto il vino è fresco, sapido, di corpo slanciato, piacevolmente fruttato, sottile nella veste sapida e dai tannini calibrati e gentili.

