

## TOSCANA ROSSO IGT HEBO

<b>Uvaggio</b>	Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 20%, Sangiovese 15% e Cabernet Franc 10%
<b>Origine</b>	Da tutta la superficie aziendale
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Guyot
<b>Densità d'impianto</b>	6.100 ceppi/ha
<b>Resa</b>	90 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	22 anni mediamente
<b>Terreni</b>	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
<b>Fermentazione e Affinamento</b>	Fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento 8 mesi in vasche di cemento
<b>Affinamento in bottiglia</b>	4 mesi
<b>Dati analitici</b>	Alcol: 13% - Acidità totale 5.1 - pH 3.66



750ml



1500ml

Rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al naso svela freschi sentori di fragola, ciliegia, lampone, cenni di macchia mediterranea come eucalipto, radice di liquirizia e sandalo. Al gusto il vino è fresco, fruttato e succoso. La spina acida e la trama sapida conferiscono bevibilità e un'ottima persistenza con un finale equilibrato dai tannini calibrati e gentili.

