

## COSTA TOSCANA 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.<br>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.

