



Scheda Tecnica

TIPOLOGIA DI VINO:	IGT Rosso Toscano
ZONA DI PRODUZIONE:	Certaldo (FI)
VIGNETO:	Fornace del Bosco
VITIGNI:	Merlot 50%, Shiraz 25%, Cabernet Sauvignon 25%
DENSITA':	5000 viti per ettaro
PRODUZIONE UVA:	50 ql/ha
COLTIVAZIONE:	Cordone speronato
SUOLO:	Di medio impasto, caratterizzato da calcari organogeni e argille
ALTITUDINE:	170 metri slm
MICROCLIMA:	Tipicamente mediterraneo, caratterizzato da precipitazioni medie in autunno e primavera, inverni con temperature notturne sotto lo zero ed estati molto calde soprattutto nel mese di luglio.
RACCOLTA E VINIFICAZIONE:	Raccolta delle uve surmature, la fermentazione avviene in vasche di acciaio dove il mosto viene lasciato sulle bucce da 8 a 12 giorni a seconda delle proprietà organolettiche delle uve raccolte; giornalmente vengono eseguiti due rimontaggi. Dopo la svinatura il vino viene posto in barriques di rovere francese dove permane per 12/14 mesi durante i quali il vino viene travasato almeno 3 volte per una migliore pulizia e chiarificazione. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa nelle nostre cantine per 12 mesi prima della vendita.

Caratteristiche Organolettiche

COLORE:	Rosso intenso, molto profondo
PROFUMO:	Speziato con note di frutto di bosco a bacca rossa
GUSTO:	Pieno, strutturato e lungo
GRADAZIONE ALCOLICA:	15%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°/20°
ACCOSTAMENTI:	Cacciagione e formaggi stagionati

Società Agricola S.S.

Poggio delle Civette