

OTTO RINTOCCHI 2007 - Scheda tecnica

Enologo: Attilio Pagli Giacomo Cesari - Agronomo: Stefano Dini

❖ NOME DEL VINO : OTTO RINTOCCHI 07	
DENOMINAZIONE	Toscana Rosso Indicazione Geografica Tipica
VARIETA	40% Sangiovese, 30% Barsaglina, 20% Foglia Tonda, 10% Colorino
❖ NOTE DI DEGUSTAZIONE	
COLORE	Rosso rubino intenso
PROFUMI	Di frutta rossa matura, spezie e note balsamiche
GUSTO	Equilibrato concentrato, rotondo, trama tannica intensa e vellutata, finale deciso e persistente
❖ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE	
PROPRIETA	Mocine
ALTIMETRIA	300 metri s.l.m.
SUPERFICIE	4 ha
EXPOSIZIONE	Sud-Sud Est
DENSITA IMPIANTI	5.000 piante per ha
SISTEMA ALLEVAMENTO	Guyot
❖ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	
RESA HA	60 q.li/ha
EPOCA VENDEMMIA	Fine settembre
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale
PIGIATURA	Soffice
CONTENITORI FERMENTAZIONE	Acciaio inox
TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE	28°C
DURATA FERMENTAZIONE	6-7 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	10-12 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATICA	Svolta
CONTENITORI AFFINAMENTO	Barriques Francese
DURATA AFFINAMENTO	16 mesi
DATA IMBOTTIGLIAMENTO	Marzo 2009
GRADI	14° C.