

GIOTTINO®



Zona di produzione

Mugello in comune di Vicchio.

Vitigni

Sangiovese, Canaiolo, Malvasia rossa, Malvasia toscana in piccola percentuale, viti di età superiore a 30 anni.

Sistema di coltura

Cordone speronato, inerbimento, concimazioni organiche contenute.

Parametri produttivi

*Produzione massima: 85 qli/ha;
Bassa carica di gemme;
Contenuta resa per ceppo;
Scelta vendemmiale;
Diraspapigiatura delicata;
Macerazione intensa e dinamica;
Temperatura controllata;
Fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi in botti grandi di rovere e castagno.*

Parametri analitici

*Grado alcolico naturale: 13.5% vol.
Estratto secco netto: 22‰.*

Caratteristiche organolettiche

Vino rubino con riflessi granati; profumo intenso e composito di frutta con delicate sfumature di legno; sapore piacevole con delicatezza, sa coniugare la finezza dell'armonia con la struttura del tannino.

Temperatura di servizio

18-20°C.

A tavola

Adatto ad antipasti toscani e salumi, non disdegna di accompagnare piatti di carne anche più impegnativi.



Fattoria di Pianuzzo