

Colli della Toscana Centrale Rosso IGT "Flaccianello della Pieve" – Fontodi



#### LA VIGNA:

- Zona di produzione: Panzano, frazione del comune di Greve in Chianti, in provincia di Firenze
- Vitigno: Sangiovese 100%
- Densità: 6000 viti per ettaro
- Sistema di allevamento: Guyot
- Vendemmia: Manuale, fine settembre
- Vinificazione: Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche di acciaio inox con follatori e controllo termico per almeno 3 settimane. Fermentazione malolattica in barriques
  - Affinamento: In barriques di Tronçais e Allier per 24 mesi
  - Produzione: 60.000 bottiglie

#### IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso e luminoso
- Profumo: Complesso e ricco, e si apre al naso lasciano percepire toni floreali di viola mammola, poi richiami al ribes, alla marasca e alle visciole sotto spirito, infine sfumature terziarie di cuoio, tabacco e china
- Gusto: Al palato caldo ed elegante.