

COMPAGNIA DI VOLPAIA

CITTO

IGT TOSCANA 2010



COMPOSIZIONE Sangiovese e Cabernet Sauvignon

VIGNETI Citto è prodotto da una selezione delle migliori uve dei nostri vigneti IGT nelle aree del Chianti Classico e della Maremma.

VINIFICAZIONE Una volta che l'uva è stata diraspata e pigiata, viene lasciata a fermentare in tini di acciaio inossidabile per circa 10 giorni a temperature comprese tra 26 e 30°C. Dopo otto giorni, le bucce vengono tolte al mosto. La fermentazione malolattica avviene in acciaio inossidabile.

CONFEZIONI 12/750ml

PRODUZIONE TOTALE 7000 casse

ALCOL 14%

ACIDITA' TOTALE 5.14 g/L

pH 3.61

NOTE DI DEGUSTAZIONE Citto nasce dalla selezione di uve in prevalenza Sangiovese e Cabernet provenienti dalle migliori vigne della Toscana. Vino piacevole dai profumi freschi e accattivanti ha corpo equilibrato e buona struttura. La complessità del suo bouquet e il frutto che lo contraddistingue lo fanno apprezzare sia con carni rosse che con piatti di pasta.



UVE BIOLOGICHE - ORGANIC GRAPES