



PIER DA CASCIA

SOR PIERO

Rosso Toscano Indicazione Geografica Tipica

Biologico

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

2018

Un vino incredibile dedicato al babbo Pier Luigi, fondatore dell'azienda



UVE	65 % Sangiovese, 35% Merlot
UBICAZIONE	Balze di Mercatale Reggello (FI)
ESPOSIZIONE ALTIMETRIA	E Sud - 300 mt
SUOLO	Misto Argilla Calcare
FORMA ALLEVAMENTO DENSITA' D'IMPIANTO	E Guyot 4400 ceppi per ettaro
EPOCA E METODO VENDEMMIA	Ultima quindicina di settembre Manuale con cernita delle uve
FERMENTAZIONE	Vinificatori in acciaio con temperatura controllata
INVECCHIAMENTO	Sei mesi in barriques
AFFINAMENTO	In bottiglia
GRADO ALCOLICO	13%
COLORE	Rosso rubino
PROFUMO	Aromi di visciola prevalgono sulla frutta piccola nera e si integrano con note di leggera speziatura
GUSTO	L'eleganza tannica del sangiovese si armonizza con la voluminosa sapidità del merlot in uno splendido equilibrio acido tannico che accarezza il palato.
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMI CI	Accompagna piatti della cucina classica Toscana quali pappardelle e tagliatelle con ragù di carne o lepre, arrostiti, zuppe e vellutate di verdura, salumi a base di cinto senese o grigio toscano