



Naccolino

Scheda Tecnica :

Nome del Vino: *IGT Toscano*

Tipologia: *Vino Rosso*

Zona di produzione: *Castellina in Chianti (SI)*

Resa uva: *60/70 q.li per ha.*

Uvaggio: *85% Sangiovese, 15% Canaiolo*

Vendemmia: *manuale*

Periodo vendemmia: *fra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre*

Grado alcolico: *14%*

Vinificazione: *condotta nei vasi di media capacità con macerazione 10/12 giorni*

Maturazione ed Affinamento:

Effettuato in vasche di cemento per 12 mesi e due mesi di affinamento in bottiglia.

Quantità prodotta: *1000 bottiglie.*

Formati : *0,75 L.*

Abbinamento gastronomico: *carni, formaggi stagionati.*

Servire: *servire alla temperatura 16-18 °C*

