



LA QUERCIOLINA

Istriciaia IGT



Denominazione IGT

Vitigno 80% Sangiovese Grosso della Maremma,
20% Cilieggiolo

Vendemmia Raccolta manuale fine settembre

Forma di Allevamento Cordone Speronato

Densità di Impianto 4000 ceppi/ha

Vinificazione I grappoli d'uva ricevono una leggera pressatura e la fermentazione avviene in tini d'acciaio ad una temperatura controllata di 28 - 29°C con una macerazione di 10 - 15 giorni.

Affinamento 12 mesi in tonneau da 5hl di rovere di Slavonia, 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Suolo Calcare mischiato a Marna

Gradazione Alcolica 13%

Formato Bottiglie 750ml,

Descrizione Organolettica Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Aroma di ciliegie e mirtili selvatici, cioccolato, vaniglia e tabacco. Buona mineralità e delicatezza nei suoi tannini.