

Tipologia	IGT Toscana Rosso
Ubicazione vigneti	Tenuta Larnianone - Siena
Altitudine	300 m. (slm)
Caratteristiche del terreno	L'ambiente è costituito da sabbie plioceniche miste ad una componente limoso-argillosa più compatta e ricca di microelementi
Sistema di allevamento	Guyot e Cordone speronato
Uvaggio	Sangiovese 65%; Merlot 25%; Cabernet Sauvignon 10%
Vendemmia	Manuale con selezione delle uve.
Vinificazione e Affinamento	Fermentazione a contatto con le bucce per 20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche in cemento. Affinamento in tonneau di rovere francese da 500 lt per 6 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi circa
Numero di bottiglie prodotte	10000
Temperatura di servizio	18° C
Alcool	13,00 Vol
Acidità totale	5,64 g/l
Residuo zuccherino	2,35 g/l
Possibilità invecchiamento	3 - 5 anni



TENUTA LARNIANONE