La Greggia

BORCIA

Rosso di Toscana IGT · 100% Sangiovese



Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumi: ampio spettro di sensazioni fruttate, dalla ciliegia rossa ai piccoli frutti, con note di spezie dolci e pepe bianco

Gusto: grande freschezza al palato, unita a una spiccata sapidità e a una lunga persistenza

Abbinamenti: piatti di carne, primi piatti complessi e gustosi, selvaggina e salumi

Vigneto

Altitudine: 100 m s.l.m.

Esposizione: sud-ovest

Suolo: argillo-calcareo, con buon contenuto di pietre (galestrino)

Sistema di allevamento: cordone speronato

Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia: fine settembre - inizio ottobre

Vendemmia: manuale

Fermentazione: in vasche di acciaio inox, con rimontaggi automatici

Temperatura di fermentazione: 28 °C

Durata della fermentazione: 12–14 giorni

Fermentazione malolattica: svolta in novembre in vasche di acciaio

Affinamento: 6 mesi in botte grande, seguiti da 3 mesi in bottiglia

AZIENDA AGRICOLA LA GREGGIA

Via di Pozzo 190 · Tizzana · 51039 Quarrata (PT) · Italia

www.lagreggia.com · info@lagreggia.com