La Greggia

FONTANACCIO

Rosso di Toscana IGT



Il Fontanaccio è un Rosso di Toscana IGT, prodotto con il 90% di Sangiovese e il 10% di altre uve rosse. Si distingue per la piacevole facilità di beva e un profilo aromatico di frutta rossa e spezie dolci.

Varietà: 90% Sangiovese e 10% altre uve rosse

Colore: rosso rubino

Profumi: ampi e persistenti, con sentori di prugna e piccoli frutti rossi

Gusto: articolato, morbido ed equilibrato, con lunga persistenza finale

Abbinamenti: accompagna piacevolmente tutti i piatti

Caratteristiche del territorio

Altitudine: 100–120 m s.l.m.

Esposizione: sud–sud-ovest

Suolo: argillo-calcareo, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato e Guyot

Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Vendemmia: manuale

Contenitori di fermentazione: vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 26 °C

Durata della fermentazione: 10–12 giorni

Fermentazione malolattica: naturale, nel periodo novembre-dicembre

Affinamento: in serbatoi di acciaio, seguito da 3 mesi in bottiglia

AZIENDA AGRICOLA LA GREGGIA

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

www.lagreggia.com · info@lagreggia.com