

La Greggia

Azienda Agricola La Greggia

Via di Pozzo, 190 • Loc. Tizzana

51039 Quarrata (PT) • Italy

Phone & Fax: +39 0573 744.535

FONTANACCIO

Toscana IGT Rotwein

Traubensorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot

Farbe: Rubinrot

Düfte: große und anhaltende Düfte mit Noten von Pflaume und kleinen roten Beeren

Geschmack: artikuliert, weich und ausgewogen mit einem langen abgan

Kombination: dieser Wein begleitet angenehm alle Gerichte

Merkmale des Produktionsgebiets

Höhe: 100/120 Meter über dem Meeresspiegel

Belichtung: Süden, Süd-Westen

Bodenart: tonhaltig und kalkhaltig reich an Skelett

Pflanzdichte: 6000 Reben/ha

Erziehungssystem: gezapfter Kordon und Guyot

Ertrag pro Hektar: 80 Doppelzentner Trauben

Weinbereitung und Alterung

Ernteperiode: zweiten Septemberdekade

Weinernte: handgemacht

Weinbehälter für die Gärung: in Stahl

Gärungstemperatur: 26° C

Gärungszeit: 10/12 Tage

Alkoholische Gärung: 10/12 Tage

Biologischer Säureabbau: natürlich in der Zeit von November bis Dezember

Alterung: in Stahltanks

Verfeinerung: drei Monate in der Flasche

Gesamtproduktion: 32.000 Flaschen von 750 ml



www.lagreggia.com

www.youtube.com/LaGreggia



info@lagreggia.com

twitter.com/LaGreggia



www.facebook.com/lagreggia

www.flickr.com/photos/lagreggia

