

La Greggia

Azienda Agricola La Greggia

Via di Pozzo, 190 • Loc. Tizzana

51039 Quarrata (PT) • Italy

Phone & Fax: +39 0573 744.535

VICOMORO

Toscana IGT Rotwein

Traubensorte: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Farbe: sehr tiefes Rubinrot

Düfte: artikulierte Düfte mit eleganten Noten von Beeren und Vanille

Geschmack: weich, rund mit einem langem und anhaltendem Abgang

Kombination: mit gegrilltem Fleisch, Wild und reifem Käse

Merkmale des Produktionsgebiets

Höhe: 100/120 Meter über dem Meeresspiegel

Belichtung: Süden, Süd-Westen

Bodenart: tonhaltig und kalkhaltig reich an Skelett

Pflanzdichte: 5.000 Reben/ha

Erziehungssystem: gezapfter Kordon und Guyot

Ertrag pro Hektar: 65 Doppelzentner Trauben

Weinbereitung und Alterung

Ernteperiode: 20. September - 15. Oktober

Weinernte: handgemacht

Weinbehälter für die Gärung: in Stahl.

Gärtemperatur: 26 °C

Gärungszeit: 15 Tage

Biologischer Säureabbau: natürlich in der Zeit von November bis Dezember

Alterung: zwölf Monate in neuen französischen Eichenfässern

Verfeinerung: drei Monate in der Flasche

Gesamtproduktion: 6.600 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

