

La Greggia

Azienda Agricola La Greggia

Via di Pozzo, 190 • Loc. Tizzana
51039 Quarrata (PT) • Italia
Tel & Fax: 0573 744.535

FONTANACCIO

Rosso di Toscana IGT

Varietà: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot

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 di produzione

Altimetria: 100/120 mt a.s.l.

Esposizione: Sud-Sud/Ovest

Tipologia di suolo: Argillo-calcareo ricco di scheletro

Densità di impianto: 5.000 ceppi/Ha

Sistema di allevamento: Cordone speronato e Guyot

Resa/Ha: 80 q.li di uva

Vinificazione ed affinamento

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Vendemmia: manuale

Contenitori di fermentazione: in acciaio

Temperatura di fermentazione: 26°C

Durata della fermentazione: 10/12 giorni

Fermentazione malolattica: naturale nel periodo novembre-dicembre

Invecchiamento: in serbatoi d'acciaio

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Bottiglie prodotte: 32.000 bottiglie da 750 ml



www.lagreggia.com

www.youtube.com/LaGreggia



info@lagreggia.com

twitter.com/LaGreggia



www.facebook.com/lagreggia

www.flickr.com/photos/lagreggia

