

*La Greggia*

**Azienda Agricola La Greggia**

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

# VICOMORO

*Rosso di Toscana IGT*

**Varietà:** Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

**Colore:** rosso rubino molto intenso

**Profumi:** articolati, eleganti sentori di frutta di sotto bosco e vaniglia

**Gusto:** morbido, rotondo con un finale lungo e persistente

**Abbinamenti:** piatti carne alla brace, selvaggina, formaggi stagionati

## **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:** 65 q.li di uva

## **Vinificazione ed affinamento**

**Epoca di vendemmia:** 20 Settembre -15 Ottobre

**Vendemmia:** manuale

**Contenitori di fermentazione:** in acciaio

**Temperatura di fermentazione:** 26°C

**Durata della fermentazione:** 15 giorni

**Fermentazione malolattica:** naturale nel periodo novembre - dicembre

**Invecchiamento:** 12 mesi in barrique di legno francese nuove

**Affinamento in bottiglia:** 3 mesi

**Bottiglie prodotte:** 6.600 bottiglie da 750 ml



[www.lagreggia.com](http://www.lagreggia.com)

[www.youtube.com/LaGreggia](http://www.youtube.com/LaGreggia)



[info@lagreggia.com](mailto:info@lagreggia.com)

[twitter.com/LaGreggia](https://twitter.com/LaGreggia)



[www.facebook.com/lagreggia](https://www.facebook.com/lagreggia)

[www.flickr.com/photos/lagreggia](https://www.flickr.com/photos/lagreggia)

