

Pigreco

Vendemmia: 2012

Denominazione: IGT Toscana

Vitigni: Sangiovese 100%

Nome dei vigneti: Massa Marittima; Montalcino; Serre di Rapolano

Natura dei suoli: Sabbiosi, ricchi in ferro, con croste calcaree;
galestrosi; limoso-argillosi

Altitudine: 100 m s.l.m.; 350 m s.l.m.; 300 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: da 4.000 viti/ha a 7.200 viti/ha

Produzione: 1,10 kg/ceppo

Fermentazione: In contenitori in acciaio,
con l'impiego di lieviti selezionati, a temperatura controllata

Affinamento: Della durata di un anno,
in barriques in rovere francese (50% nuove e 50% secondo passaggio)

Bottiglie prodotte: 6.000

