

TOSCANA ROSSO IGT HEBO

Uvaggio	Cabernet sauvignon 50%, merlot 40%, sangiovese 10%
Origine	Loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	15 anni
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Affinamento in legno	12 mesi in barrique usate di secondo e terzo passaggio e botti da 30 e 50 hl
Affinamento in bottiglia	12 mesi
Dati analitici	Alcol: 14 % - Acidità totale: 5.3 - pH: 3.61



Rubino lucente. Al naso svela freschi sentori di amarene, violette, mirtili, peonie, cenni minerali e nuance di macchia mediterranea. Al gusto il vino è fresco, sapido, di corpo slanciato, piacevolmente fruttato, sottile nella veste sapida e dai tannini calibrati e gentili.

