



IL PALAGIONE

TREVITE

Rosso Toscana IGT



Vino prodotto esclusivamente da uve sangiovese provenienti dai vigneti di Montagnana e Palagione.

Colore: rosso rubino.

Olfatto: gli iniziali sentori floreali di rosa canina e violetta lasciano spazio ai profumi di frutta fresca con la marasca in evidenza.

Gusto: delicato ed equilibrato e con giusta acidità finale, coniuga una grande facilità di beva ad un finale lungo e persistente.

Abbinamento Cibo – Vino: piatti della tradizione toscana, salumi e sia primi che secondi piatti di carni bianche e rosse, formaggi da freschi a leggera stagionatura.

Temperatura consigliata: 16° - 18°

COLTIVAZIONE: Cordone speronato e Guyot con 8-10 gemme – densità circa 5.000 viti per ettaro, resa circa 6000 litri ad ettaro.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente, segue la fermentazione alcolica ad una temperatura di circa 28/30° con frequenti e delicati rimontaggi ed infine una macerazione sulle bucce per circa 7/10 gg. in piccoli serbatoi inox, larghi e bassi così da favorirne il maggior contatto per una delicata estrazione sia dei tannini che delle sostanze coloranti.

AFFINAMENTO: Successivamente alla fermentazione malolattica, svolta in acciaio, il vino viene affinato per 3 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita.