



MICHELANGELO

Governo all'uso Toscano

Indicazione Geografica Tipica

Denominazione: I.G.T. Toscana

Vitigni: Syrah, Alicante bouchet

Zona di provenienza: Montespertoli (FI)

Terreno: argilloso di medio impasto

Densità impianto: 4.000 viti/ha

Sistema di Allevamento: Cordone

Speronato

Età media viti: 15 anni

Resa per ettaro: 60 qli

Bottiglie prodotte: 5.000 / anno

Gradazione alcolica: 14%

Vinificazione: in rosso, separata per vitigno

Maturazione: acciaio 8 mesi

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso intenso

Profumo: frutti rossi e note speziate

Sapore: morbido e rotondo, piacevolmente fresco

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, ideale con formaggi stagionati

Name of the wine: I.G.T. Toscana

Grapes Varieties: Syrah, Alicante bouchet

Zone of origin: Montespertoli (FI)

Soil: medium texture soil made up of clay

Plantation density: 4.000 vines/ha

Training system: low spurred cordon

Average age of vines: 15 years

Yield for hectare 60 quintals of grapes

Bottle produced: 5.000 for year

Alcohol content: 14,0% vol

Winemaking process: in red separately for each grapes variety

Agein: 8 months in steel tanks

Refining: 6 months in bottle

Colour: intense red

Perfume: red fruits and spices

Flavour: soft and round, pleasantly fresh

Serving suggestions: red meats, game, ideal with aged cheeses

Tasting notes:
