

## ROMITO TERRE VITTORI IGT | TOSCANO ROSSO

Vino rosso selezionato da uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese vinificate in rosso con metodo tradizionale. La bassa resa per ettaro ed una accurata scelta delle uve garantiscono a questo cru una qualità nettamente superiore; l'invecchiamento in barriques di rovere francese, rende questo vino tannico ma delicato e rotondo, ricco di aromi e profumi.

**VARIETA':** 45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 20% Sangiovese

**NOME VIGNETI:** Pian di Rota, Merlot, Cabernet Primo

**ETA' DEI VIGNETI:** 20 e 30 anni

**ALTITUDINE:** 250 MT S.L.M.

**ESPOSIZIONE:** Nord-Est / Sud-Est

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone Speronato - Gouyot

**EPOCA DI RACCOLTA:** Ultima decade di Settembre - Prima decade di Ottobre

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura e pressatura soffice, 7 giorni di fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata, contatto con le bucce di 10-15 giorni dalla fine della fermentazione alcolica. Le diverse varietà sono assemblate al termine dell'affinamento.

**INVECCHIAMENTO:** 12 mesi in botti dalla capacità massima di 12 Hl. ( Sangiovese ), barriques di rovere Francese ( Cabernet Sauvignon & Merlot ), 6 mesi in bottiglia

**FORMATO:** 750 ML

**PACKAGING:** Scatola da 6/ 12 bottiglie 750 ML, Cassa in legno da 6 bottiglie 750 ML, Cassa in legno da 1 bottiglia 750 ML

