

# QUARTALUNA

2014

## SCHEDA ORGANOLETTICA:

Il vino si presenta con colore rosso rubino molto intenso, al profumo note di frutti rossi ed una speziatura di pepe rosa. Al gusto si percepisce dapprima la parte fruttata (mirtilli amarena, fragola), coerente con quella olfattiva, segue nel centro bocca una nota speziata mentre il volume del vino si amplia e sul finale, lunghissimo, viene fuori una nota minerale.

Il vino non viene filtrato prima dell'imbottigliamento e contiene solfiti in misura minima.

## SESTO D'IMPIANTO:

1,30 x 0,75, pari a 10.000 ceppi per ettaro, a conduzione biologica

## VARIETÀ:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

## VENDEMMIA:

Dal 15 settembre al 15, 20 ottobre

## FERMENTAZIONE:

Spontanea, ciascuna varietà in purezza

## MACERAZIONE:

Fino a 35 - 40 giorni

## AFFINAMENTO BARRIQUE:

12 mesi in barriques usate di varie essenze e provenienze

## AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

12 mesi

## IGT TOSCANA ROSSO

ALCOOL	13°
ACIDITÀ TOTALE	6,5
PH	3,36
SOLFOROSA LIBERA	24 mg/lit
SOLFOROSA TOTALE	66 mg/lit
ZUCCHERI RIDUTTORI	2 gr/lit
ACIDITÀ VOLATILE	0,6 gr/lit
ESTRATTO SECCO	33 gr/lit



Per allegrezza de la buona nuova  
Prepara il nostro Re la ricca festa:  
E vuol, ch' ad ogni Quarta Luna nuova  
Una se n'abbia a far simile a questa:  
Che la memoria rinfrescar gli giova  
De i quattro mesi, che in irsuta vesta  
Fu tra il gregge del Orco: e un giorno, quale  
Sarà dimane, usci di tanto male.

2014

QUARTALUNA

ROSSO TOSCANA IGT

Imbottigliato all'origine da  
At. Agr. Francesco d'Alessandro, Via del Mandoleto, 12 - Sarteano (SI)  
ICQSI 9070 - PRODOTTO IN ITALIA