

# scherzo

2016

## SCHEDA ORGANOLETTICA:

Il vino si presenta con colore rosso vivo, al profumo note di frutti rossi e note floreali. Al gusto all'inizio appare la nota fruttata (mirtilli, amarena, fragola), che poi si unisce a quella del miele, sul finire note floreali.

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

## VARIETA:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

## VENDEMMIA:

Dal 1 al 15 settembre

## FERMENTAZIONE:

Spontanea, ciascuna varietà in purezza.

## MACERAZIONE:

Fino a 20 giorni.

## AFFINAMENTO IN BARRIQUES:

6 mesi in barriques usate di varie essenze e provenienze

## AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

6 mesi

## IGT TOSCANA ROSSO

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| ALCOOL             | 13°         |
| ACIDITÀ TOTALE     | 6,1         |
| PH                 | 3,19        |
| SOLFOROSA LIBERA   | 7 mg/lit    |
| SOLFOROSA TOTALE   | 17 mg/lit   |
| ZUCCHERI RIDUTTORI | 1,7 gr/lit  |
| ACIDITÀ VOLATILE   | 0,58 gr/lit |



750 ml e

13% vol

Imbottigliato all'origine da  
Agr. Francesco d'Alessandro. Via del Mandoletto, 12 - Sarteano (SI) - Italia  
ICQ SI 9070 - PRODOTTO IN ITALIA - Contiene Solfiti