

<http://casaccia.com/it/1020/Vino-rosso-Igt-Toscana-Gugu.htm>

Vino rosso Igt Toscana Gugu



Zona di produzione: Toscana (Castelnuovo Berardenga)

Vitigno: Sangiovese 85% Merlot 15%

Composizione suolo: argilloso-calcareo con buona presenza di scheletro

Vinificazione: diraspatura, macerazione a temperatura controllata (30°C) per 10 giorni; fermentazione malolattica in inox

Affinamento: per 6 mesi in vasche di cemento e 3 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,40%

Acidità: 5,7 g/l

Caratteristiche organolettiche: rosso rubino con riflessi violacei; fruttato e vinoso, mediamente strutturato: di facile beva

Bottiglia e contenuto: bordolese 0,75 lt

Numero di bottiglie: 8.000

Imballaggio: cartoni da 6 bottiglie

Safra 2013. Jantar em 19/11/2016.