

TUA RITA

PERLATO DEL BOSCO ROSSO

Toscana Sangiovese Indicazione Geografica Tipica



Area di produzione: Alta Maremma, zona delle Colline Metallifere

Denominazione: IGT – Indicazione Geografica Tipica – Toscana Sangiovese

Prima annata di produzione: 1992

Cépages: 100% Sangiovese

Densità d'impianto: 5.000-9.000 ceppi/ha

Sistema d'allevamento: cordone speronato e guyot

Terreno: spiccatamente argilloso con medio-alta presenza di scheletro. Nei vigneti più alti c'è più scheletro, in quelli bassi più limo.

Conduzione agronomica dei vigneti: lotta integrata

Produzione media: 40.000 bottiglie

Raccolta: a mano in cassette da 15 Kg

Affinamento: 50% in botti da 20/hl; 50% in Cuvée (tino troncoconico di legno di rovere) da 40/hl

Afmperatura di servizio: 16-18°C

Formati: 0,750 lt in cartone da 6 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in scatola di cartone

Etichetta: disegno di Raffaele De Rosa