

# BIRBONE

## DENOMINAZIONE

Toscana IGT

## UVAGGIO

50% Sangiovese, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

## VIGNA

Casaccia e Poggione

## TERRENO

Medio impasto e ricca presenza di scheletro

## ALTITUDINE

260 metri slm

## RESA PER ETTARO

60 quintali

## ETA DELLE VIGNE

20/25 anni

## VENDEMMIA

Manuale, ottobre

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e lievemente pigiate, dopo di che il pigiato viene raccolto in vasche di cemento. Per 2 giorni il prodotto rimane in refrigerazione così da estrarre i primi precursori aromatici. Successivamente, alzando la temperatura inizia la fermentazione che avverrà intorno ai 25 °C. Dopo circa 7 giorni avviene la svinatura e si ha la separazione delle bucce dal mosto e termina la fermentazione.

## MATURAZIONE

Al termine della fermentazione il vino viene travasato per separare le fecce più pesanti e segue la fermentazione malolattica spontanea. Dopo il 3° travaso viene mantenuto sulle sue fecce fini dove, con rimescolamenti settimanali, rimarrà per 6 mesi.



Fattoria La Torre