



FATTORIA LA PRESURA

VINO ROSSO TOSCANO I.G.T. "COLOMBINO"

Vino giovane, in cui risaltano freschezza e profumi fragranti, adatto ad ogni tipo di piatto, ideale per le serate conviviali fra amici.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.

Profumo: persistente con lievi sentori di viola e frutti a bacca rossa freschi.

Gusto: aromatico, ampio, fresco e vellutato.

Abbinamenti: cacciagione e carni grigliate bianche e rosse.

Temperatura di servizio: 18° - 20°.

INFORMAZIONI TECNICHE

Classificazione: I.G.T.

Area di produzione: Colline a sud di Firenze nel comune di Greve nella zona del Chianti Classico.

Uve: Sangiovese 100%.

Altitudine: 250 mt s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest.

Composizione del suolo: calcareo argilloso, alberese di medio impasto.

Densità d'impianto: 4.500 ceppi ad ettaro.

Metodo di allevamento: cordone speronato.

Vita media delle viti: 15 / 25 anni.

Resa: 65 ql. ad ha.

Raccolta: manuale.

Vinificazione ed affinamento: macerazione su bucce a temperatura controllata in vasche di acciaio, svolta la fermentazione malolattica, completa il suo affinamento in bottiglia per altri 4 mesi.

Volume alcolico: 12,5 %.



FATTORIA LA PRESURA - Via della Montagnola, 191 - 50027 Strada in Chianti
Greve - Firenze (Italia) - Tel. e Fax +39 055 8587024 - Cell. +39 328 2818835
E-mail: info@presura.it - commercialepresura@gmail.com - www.lapresura.it