

NOME DEL VINO:	MASOLINO
DENOMINAZIONE:	SANGIOVESE TOSCANA IGT
ZONA DI PRODUZIONE:	MAREMMA (CAPALBIO-GROSSETO)
ALTITUDINE:	110-130 m s.l.m.
TIPO DI TERRENO:	Argilloso, con limo e scheletro fine.
UVAGGIO:	100% SANGIOVESE
ESPOSIZIONE:	Nord-Sud
DENSITA' IMPIANTO:	5.200 p\ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
PORTINNESTO:	110 R
EPOCA DI RACCOLTA:	2 ^a settimana di settembre
RESA DI UVA PER ETTARO:	60 QUINTALI
ENOLOGO:	SERGIO PARMEGGIANI
RESPONSABILE DI PRODUZIONE:	RICCARDO SIMONELLI
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE:	7-10 GG A 26°C IN VASCA INOX
MALOLATTICA:	IN VASCA INOX
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	ALMENO 3 MESI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Di colore rosso rubino, al naso presenta profumi di frutti e fiori rossi con dolci note speziate confermate dall'impatto gustativo. Al palato si offre armonico e persistente, grazie ad una struttura tannica ben equilibrata.

Abbinamenti: Primi piatti, carne rossa e formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C



LA VIGNA
SUL MARE



Via Diaccialone, 4 • Pescia Fiorentina • 58011 Capalbio (GR)

www.lavignasulmare.it