

"Santa Caterina"

Torgiano Rosso Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Vitigno	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Zona di produzione	Torgiano
Conferimento e vinificazione	Doppia cernita delle uve e raccolta manuale, vinificazione a temperatura controllata, fermentazione spontanea, separazione dei vinaccioli, macerazione di 20 gg, fermentazione malo-lattica in barriques di legno francese
Affinamento	Affinamento di 18 mesi in barriques di legno francese, affinamento finale in acciaio su fecce fini
Tappo e bottiglia	Il tappo è monopezzo in sughero scelto per armonizzare il vino durante l'affinamento in bottiglia di circa 8 mesi
Denominazione	D.O.C.G. - Riserva
Gradazione alcolica	15% vol.
Contenuto	Bott. da 750 ml
Imballo	Cartone 6 pz coricati
Composizione pallet	10 x 6 = 60



Grape varieties	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Production area	Torgiano
Harvesting and vinification	The hand-picked grapes go through a double manual selection. The entire wine making process takes place at a controlled temperature; a first spontaneous fermentation is followed by separation of the seeds. After 20 days of maceration, the malolactic fermentation takes place in French barriques.
Aging	18 months in French barriques and final refinement in steels on fine lees. The wine ages 8 months in bottle before being released onto the market.
Stopper and bottle	One-Piece Corks
Type	D.O.C.G. - Riserva
Alcohol by vol.	15%
Contents	750 ml
Packaging	Case of 6 bottles
Pallet composition	10 x 6 = 60

