

# "Santa Caterina"

## Torgiano Rosso Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



<b>Vitigno</b>	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Zona di produzione</b>	Torgiano
<b>Conferimento e vinificazione</b>	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
<b>Affinamento</b>	Affinamento di 18 mesi in barriques di legno francese, affinamento finale in acciaio su fecce fini
<b>Tappo e bottiglia</b>	Il tappo è monopezzo in sughero scelto per armonizzare il vino durante l'affinamento in bottiglia di circa 8 mesi
<b>Denominazione</b>	D.O.C.G. - Riserva
<b>Gradazione alcolica</b>	15% vol.
<b>Contenuto</b>	Bott. da 750 ml
<b>Imballo</b>	Cartone 6 pz coricati
<b>Composizione pallet</b>	10 x 6 = 60



<b>Grape varieties</b>	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Production area</b>	Torgiano
<b>Harvesting and vinification</b>	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.
<b>Aging</b>	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.
<b>Stopper and bottle</b>	One-Piece Corks
<b>Type</b>	D.O.C.G. - Riserva
<b>Alcohol by vol.</b>	15%
<b>Contents</b>	750 ml
<b>Packaging</b>	Case of 6 bottles
<b>Pallet composition</b>	10 x 6 = 60

