

**CUPRUM I.G.T. Rosso Toscano**

Questo vino è prodotto da uve di Sangiovese 100%, in sole 4000 bottiglie, seguendo tecniche di produzione antiche.

Le uve scelte e raccolte a mano nella vigna denominata “Quercia secca” a Civitella in Val di Chiana.

Il mosto viene fermentato a temperatura controllata senza aggiunta di lieviti o enzimi per 20 giorni. Successivamente il vino subisce un affinamento in botte di legno.

Questo vino si accompagna ad arrosti, carni grigliate e formaggi stagionati.

UVAGGIO: Sangiovese (100%)

SISTEMA DI COLTIVAZIONE : cordone speronato

VITI PER ETTARO: 4000

ALTITUDINE VIGNE: mt 350 s.l.m.

VINIFICAZIONE: fermentazione a temperatura controllata in botte di acciaio per 20 giorni.

INVECCHIAMENTO: in botte di legno, affinamento in bottiglia

COLORE: color rosso rubino intenso, con l'invecchiamento tenderà al granato .

OLFATTO: sapore asciutto e persistente con richiami di ciliegia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C