



Fattoria Valacchi

GELSOMINO IGT

Tipo: rosso

Vitigni: Sangiovese 80%, Cabernet 10%, Canaiolo 10%

Denominazione: IGT Toscana

Comune di produzione: Barberino Val d'Elsa

Tipologia del terreno: terreno di medio impasto, tendenzialmente argilloso, moderatamente ricco di scheletro di origine sedimentaria.

Altitudine del vigneto: 280m. s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone capovolto

Densità di impianto: 4000

Epoca di vendemmia: fine settembre

Vinifi cazione: tradizionale vinifi cazione in acciaio con macerazione delle bucce per 10 giorni. Invecchiamento: piccole botti di legno di castagno per 6 mesi ed affi namento in bottiglia per 4 mesi.

Gradazione alcolica: 13°

Temperatura di servizio: 18/20°

Note organolettiche: colore rosso rubino carico, profumo di frutta rossa di media intensità. Sapore fruttato di media struttura con finale piacevole.

