



Formato:
bordolese da 0,375 e 0,75 lt.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	Toscana
TIPOLOGIA	rosso
TERRENO	argilloso
CEPPI PER ETTARO	3.600 - 4.500
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato e capovolto toscano
ALTITUDINE DEI VIGNETI	200m s.l.m.
VITIGNO	Sangiovese 80% Canaiolo 15% Trebbiano 5%
VENDEMMIA	a mano
VINIFICAZIONE	Macerazione di 10 - 15 giorni con rimontaggi e follature giornaliere a temperatura controllata max 25°
MATURAZIONE	in acciaio
GRADAZIONE ALCOLICA	13% vol.
AFFINAMENTO	in vetro, 2 mesi
COLORE	rosso rubino brillante
OLFATTO	fruttato, intenso, fresco
SAPORE	armonico, leggermente tannico
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° - 18°

CADMO I.G.T.

Indicazione Geografica Tipica

TECHNICAL CARD OF WINE

DENOMINATION	Tuscany
TPOLOGY	red
SOIL	argillaceous
DENSITY OF PLANTATION	3.600 - 4.500 vines per hectare
SYSTEM OF GROWING	"cordone speronato" and "capovolto toscano"
ALTITUDE OF THE VINEYARDS	200m above sea level
VINE	Sangiovese 80% Canaiolo 15% Trebbiano 5%
HARVESTING	hand-picked
VINIFICATION	Steeping 10 - 15 days with remixing and pressing every days at controlled temperature max 25°
MATURATION	in steel
ALCOHOL CONTENT	13% vol.
REFINEMENT	in glass, 2 months
COLOUR	rubin red, bright
BOUQUET	fruity, fresh, intense
TASTE	harmonious slightly tannic
SERVE AT	16° - 18°

CADMO I.G.T.

Typical Geographic Indication



Azienda Agricola Casa di Monte Via del Monte, 6 - 50025 Montespertoli - Firenze - Italia
tel +39.0571.609903 - fax +39.0571.608161 - www.casadimonte.it - casadimonte@casadimonte.it