



Formato:
bordolese da 0,75 lt.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	ROBBIA I.G.T. Indicazione Geografica Tipica
TIPOLOGIA	Toscana
TERRENO	rosso
CEPPI PER ETTARO	argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	5.000
ALTITUDINE DEI VIGNETI	cordone speronato
VITIGNO	300m s.l.m.
VENDEMMIA	Sangiovese 50% Cabernet Sauvignon 50%
VINIFICAZIONE	a mano in cassette
MATURAZIONE	fermentazione a temperatura controllata max 28° con operazioni di delestage e rimontaggi
GRADAZIONE ALCOLICA	in tonneau di rovere francese, 36 mesi
AFFINAMENTO	14% vol.
COLORE	in vetro, 10 - 12 mesi
OLFATTO	rosso rubino scuro intenso
SAPORE	frutti di bosco maturi con lievi sentori di vaniglia
TEMPERATURA DI SERVIZIO	caldo, elegante, leggermente tannico, grande struttura 16° - 18°

TECHNICAL CARD OF WINE

DENOMINATION	ROBBIA I.G.T. Typical Geographic Indication
TYPOLGY	Tuscany
SOIL	red
DENSITY OF PLANTATION	argillaceous
SYSTEM OF GROWING	5.000 vines per hectare
ALTITUDE OF THE VINEYARDS	"cordone speronato"
VINE	300m above sea level
HARVESTING	Sangiovese 50% Cabernet Sauvignon 50%
VINIFICATION	hand-picked into boxes
MATURATION	Fermentation at controlled temperature max 28° with operations of delestage and remixing
ALCOHOL CONTENT	in "tonneau" of French oak, 36 months
REFINEMENT	14% vol.
COLOUR	in bottles, 10 - 12 months
BOUQUET	intense colour rubin dark
TASTE	ripe forest fruits with light fragrance of vanilla
SERVE AT	warm, elegant, harmonious, slightly tannic, great structure 16° - 18°



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