

VARRAMISTA®

FRASCA IGT Toscana Rosso

Uve: Sangiovese 60%, Merlot 20%, Syrah 20%

Formati disponibili: 750ml, 1.5 l, 3 l, 6 l

Esposizione Vigneti: Sud-sud-ovest a circa 70 m slm, pendenza 10%

Tipo terreno: Sabbie e argille plioceniche con intercalazioni di lenti di ghiaia marina

Sistema di allevamento: Cordone speronato unilaterale

Superficie di produzione: 2,5 ha

Densità di impianto: 8000 piante/ha

Affinamento : Sangiovese in botti grandi di rovere per 16 mesi, Syrah e Merlot in barriques per 12 mesi

Affinamento in bottiglia: minimo 4 mesi

Produzione per ettaro: 50q.li



Note di degustazione dell'enologo

Di colore rosso rubino intenso grazie al contributo delle varietà internazionali, il naso si presenta complesso con fragranti aromi fruttati ben integrati alle note dolci del cioccolato e alle note tostate derivanti dall'invecchiamento in legno. Al gusto è corposo e caratterizzato da un piacevole finale avvolgente ed equilibrato.

Fattoria Varramista S.p.A. Via Ricavo Varramista 56020 Montopoli in Val d'Arno (PISA)
Tel. (+39) 0571 44711 - Fax (+39) 0571 447216 www.varramista.it - info@varramista.it
Società controllata da SOPOR sa Capitale Sociale € 6.906.300,00 - C.F. e P.I. 01336340508 R.E.A. 116231