

VARRAMISTA®

STERPATO IGT Toscana Rosso

Uve: Sangiovese 80% - Merlot 10% - Cabernet 10%

Formati disponibili: 0.75ml

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: 4 ettari

Densità impianto: 8000 piante/ha

Produzione per ettaro: 75 q.li

Affinamento: Sangiovese in botte grande per 12 mesi, Cabernet e Merlot in barrique per 12 mesi

Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi

Note di degustazione dell'enologo

Vino dal colore rosso rubino di media intensità. All'olfatto si presenta fruttato e lievemente speziato con note che ricordano le bacche selvatiche (ginepro e mirto). Il gusto è morbido, vivace, beverino, di buon equilibrio.

Vino da gustarsi giovane ma che può sorprendere dopo affinamenti prolungati.

