



ELISABETTA GEPPETTI

PELOFINO 2017

IGT TOSCANA ROSSO

Pelofino è un vino rosso giovane, fruttato e morbido in cui il vitigno principe della Toscana si unisce a varietà internazionali.



Denominazione: IGT TOSCANA ROSSO

Varietà: 34% Sangiovese, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot

Alcool: 13,5%

Acidità Totale: 5.2 g/L

Ubicazione vigneti: blend da tutti i vigneti

Densità di impianto: da 5200 piante/ha a 6250 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa uva/ettaro: 90 q

Vendemmia: metà Settembre per il Sangiovese, primi 10 giorni di Ottobre per il Cabernet e il Merlot.

Temperatura di fermentazione: 24°C in acciaio inox

Tempo di macerazione: 15 giorni

Maturazione: 5 mesi in acciaio

Produzione: 60.000 bottiglie

Formati: 0,75 l

Prima annata prodotta: 2006

Profilo: Rosso rubino con riflessi granato. Al naso si alternano note di frutti rossi a note balsamiche. Corpo rotondo ed equilibrato che si chiude in freschezza.

Abbinamenti: Ottimo per primi piatti con sughi semplici, acquacotta (tipico piatto maremmano), secondi piatti di carne e formaggi.