



TRIGONO

Denominazione: I.G.T. Toscana Rosso

Area di Produzione: Valle del Casentino, Arezzo

Altezza dei vigneti: 450 metri sul livello del mare

Composizione del terreno: Calcareo argilloso

Anno di impianto del vigneto: 1973

Coltivazione: Biologica, metodo Biodinamico

Varietà: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegolo

Vendemmia: Selezione manuale in cassette

Vinificazione: Fermentazione spontanea in acciaio, macerazione delle uve per circa 25 giorni

Maturazione: 24 mesi in botti di rovere francese

Affinamento in bottiglia: almeno 24 mesi

Solfiti totali: <50 mg/l

Prodotto solo nelle migliori annate