



PODERE GHISONE

# Vigna Piana

## SCHEDA TECNICA

Vino rosso I.G.T Toscana  
*Red wine Tuscany I.G.T.*

DENOMINAZIONE/  
DENOMINATION

95% Sangiovese  
5% Colorino

VITIGNI/  
VARIETALS

Colline del Comune di Montespertoli.  
A 25 km da Firenze.  
Altitudine media 250 slm

*The Montespertoli Hills, 25 km away from Florence.  
Average Altitude: 250 mt above sea level.*

AREA DI PRODUZIONE/  
REGION

Le varietà vengono raccolte e vinificate separatamente. La fermentazione avviene a temperatura controllata massimo di 26° C in vasche di acciaio inox. Affinamento in bottiglie coricate da 3 a 6 mesi.

*Grapes are picked and processed separately. Fermented in stainless steel tanks at set temperatures of 26°C for 12/14 days with a daily skin maceration process and frequent pumping of the must over the skins. Bottle aging for minimum of 3 to 6 months.*

VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE/  
WINEMAKING

13,5% vol.

GRADAZIONE ALCOLICA/  
ALCOHOL CONTENT

Si presenta con un colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso spiccano sentori di ciliegia e di viola con sfumature speziate. Al gusto prevalgono note di confettura con una buona concentrazione tannica, gradevole retrogusto persistente e prolungato.

*Deep red color with slight purple coloured shades, the fragrance it is an infusion of cherries and violets aromas, determine its unmistakable personality, a taste of sublime tobacco and red fruit jam combined with a good tannic combination are the principle note among a persistent aftertaste.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/  
ORGANOLEPTIC NOTES

18/20°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO/  
SERVING

Si accompagna a antipasti di terra e piatti di carne.

*Excellent for appetizers and to be combined with first course.*

ABBINAMENTI/  
PAIRING

