



Scopone

Fattoria Scopone
Il Gregoriano 2006
Sant'Antimo D.O.C.

Uve: Sangiovese 90%, Petit Verdot 10%

Produzione: 13.000 bottiglie

Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia: fine settembre, prima decade di ottobre

Raccolta: manuale in cassetta

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 20 gg.

Fermentazione malolattica: parte in acciaio e parte in legno

Affinamento: in acciaio

Modalità di stabilizzazione del prodotto: naturale, microfiltrazione a 8 micron prima dell'imbottigliamento

Affinamento in bottiglia: min. 1 mese

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: delicatamente fruttato con sfumature speziate.

Sapore: pieno, elegante, armonico.

Abbinamento gastronomico: carni rosse, selvaggina e formaggi.

Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml: 13.5

Estratto secco totale g/l: 31.0

Acidità totale g/l: 5.79

pH: 3.6