

SOCIETA' AGRICOLA VENATORIA TACINAIA s.s.

di Lunardi Raffaello e C.

Via Tacinaia ,75 Quarrata (Pistoia) Italy

www.tacinaia.it

tel. e FAX 0573-72944 e-mail info@tacinaia.it

VINO ROSSO TOSCANO

"PERNICIOTTO"

Identificazione Geografica Tipica



Vitigni: Sangiovese 50% , merlot 50%

Area di Produzione: Toscana, colline del Montalbano

Metodo di allevamento: Cordone speronato ed Archetto.

Modalità di raccolta : A mano.

Fermatazione: Le uve merlot vengono fatte fermentare a Settembre a temperatura controllata. A dicembre vengono aggiunte le vinacce appassite di sangiovese che sono state utilizzate per la produzione del mosto del vin santo del chianti occhio di pernice doc. A questo punto avviene la seconda fermentazione.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Descrizione : colore rubino, intensi profumi con profumo di legno, forte, armonioso al gusto.

Abbinamenti consigliati: carne arrosto, selvaggina, carni rosse.

primi piatti importanti e saporiti.

Gradazione alcol.: 14,5 % vol

Anno di vendemmia : 2017

Temperatura di servizio : 18° - 19° C.

Allergeni: solfiti

Confezionamento:

Bottiglia: Principessa Maia pesante

Capacità: 750 cc

Peso (bottiglia piena): 1520 gr

Altezza : 27 cm

Diametro collo bottiglia: 3 cm

Diametro corpo bottiglia: 9 cm

Cartone:

contiene : 6 bottiglie

dimensioni : altezza : 28 cm ;

lato : 27 cm ;

fronte : 18 cm

peso (con 6 bottiglie) : kg 9

1 pallet EUR EPAL (120x80): 51 cartoni -> 306 bottiglie

1 pallet (120x100): 57 cartoni -> 342 bottiglie

BAR CODE: 8017662 24000 4