

FATTORIA CASA DI TERRA

ALLEGRA

IGT TOSCANA ROSATO

Uve: 50% Merlot - 50% Syrah

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Ubicazione : Bolgheri

Esposizione: Sud- Sud Ovest

Anno impianto:1995 - 2000

Tipologia suolo: Suoli sabbiosi -
argillosi con presenza di scheletro.

Sistema di allevamento: cordone
speronato monolaterale

Densità d'impianto: 6.500 piante/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa per ettaro : 80 q.li per ha

Fermentazione: in vasche di acciaio
inox con temperatura 16°C per 15
giorni .

DURATA AFFIMAMENTO:

5 mesi in vasche d'acciaio inox con
sosta prolungata sui lieviti di
fermentazione.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il rosato Allegra presenta un
colore rosa cerasuolo , all'olfatto
le note fruttate di fragola e
ciliegia sono da preludio ad una
bocca fresca, con finale dolce e
appagante.

Fattoria Casa di Terra di Frollani Giuliano e Gessica s.s.

Loc. Le Ferruggini, 162/A – Bolgheri – Castagneto Carducci (LI)

tel. +39 0565 749810 – fax +39 0565 749728

P.IVA 01365300498

WWW.FATTORIACASADITERRA.COM