



FATTORIA DI S. QUINTINO

Uve 100% MERLOT

ZONA DI PRODUZIONE

COMUNE DI SAN MINIATO, PISA

ALTITUDINE 200 MT. S.L.M.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO

VENDEMMIA MANUALE ED IN CASSETTE.
RACCOLTA DELLE UVE A MATURITÀ FENOLICA
RAGGIUNTA

VINIFICAZIONE FERMENTAZIONE ALCOLICA A T°
COMPRESA TRA I 20°-30°C IN VASCHE DI ACCIAIO INOX

AFFINAMENTO BARRIQUES DI ROVERE
FRANCESE PER 12 MESI.

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSSO RUBINO MOLTO INTENSO CON
RIFLESSI VIOLACEI

NOTE OLFATTIVE: INTRIGANTE E MOLTO INTENSO;
EVIDENTI SONO LE NOTE DI PICCOLI FRUTTI A BACCA
NERA MATURI, QUALI RIBES NERO E MIRTILLO CHE SI
UNISCONO ALLE NOTE SPEZiate DI VANIGLIA E CAFFÈ
TOSTATO DERIVANTI DALL'ELEVAGE IN BARRIQUES

SAPORE: DI GRANDE STRUTTURA ED ELEGANZA,
CONFERMA LE NOTE OLFATTIVE; LA TESSITURA DEI
TANNINI RISULTA FITTA. LA PERSISTENZA AROMATICA
INTENSA RISULTA LUNGA

GRADO ALCOLICO 13,5 - 14,5 %VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

ABBINAMENTI INDICATO PER ACCOMPAGNARE
CARNI ROSSE, ARROSTI E FORMAGGI STAGIONATI



QUINTO IGT Toscano

WWW.FATTORIASANQUINTINO.IT

FATTORIA DI SAN QUINTINO S.N.C. VIA DI SAN QUINTINO 3, 56027 SAN MINIATO (PI)