



TENUTA DI GRACCIANO  
DELLA SETA

<i>Vino</i>	<b>IGT TOSCANA ROSATO</b>
<i>Crus</i>	<i>Toraia, Casale</i>
<i>Esposizione vigneti</i>	<i>Sud/sud-est/sud-ovest</i>
<i>Altitudine</i>	<i>300-350 metri s.l.m.</i>
<i>Tipo di terreno</i>	<i>Limoso-argilloso</i>
<i>Età dei vigneti (anno di impianto)</i>	<i>1970- 1993- 1997-2001-2008</i>
<i>Densità d'impianto</i>	<i>3.300 (vecchi impianti)-4.500-5.000 (nuovi impianti) ceppi/ha</i>
<i>Vitigni</i>	<i>Prugnolo gentile (un clone di Sangiovese) 100%</i>
<i>Forma di allevamento</i>	<i>guyot e cordone speronato</i>
<i>Produzione</i>	<i>40 ettolitri per ettaro</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Criomacerazione sulle bucce per 4-5 ore e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata</i>
<i>N° medio di bottiglie</i>	<i>4.000 da 0,75 l</i>
<i>Colore</i>	<i>Rosso cerasuolo</i>
<i>Esame olfattivo</i>	<i>Intenso, persistente, fruttato, riconoscimenti di ciliegia, lampone e rosa</i>
<i>Esame gusto-olfattivo</i>	<i>Secco, fresco, sapido, persistente, le note fruttate ritornano nel restrogusto</i>
<i>Abbinamenti</i>	<i>Ottimo come aperitivo, con antipasti, pizza, salumi, zuppe di verdura</i>