



Prodotto	CANAIOLO Provenzano
Denominazione	igt Toscana
Annata	2011 - 2012 giugno
Produttore	MARCIANO
Nazione	Italia
Regione	Toscana
Contenuto l.	'0,750'
Uve	Canaiolo Nero
Vigneto di Provenienza	Cupa - esposizione est
Allevamento	archetto toscano
Anno d'impianto	1970/'80
Resa per ettaro	50 q/ha
Terreno	tufaceo, subcalino, ricco di scheletro fine, tipico delle colline pioceniche di Siena
Vendemmia	manuale in cassetta con selezione in vigna. Il periodo vendemmiale dipende molto dall'andamento stagionale ed <input type="checkbox"/> compreso comunque tra il 10 settembre e il 30 settembre.
Vinificazione	tini di acciaio con il controllo della temperatura durante la fermentazione tumultuosa.
Maturazione	dopo la svinatura, il Canaiolo prosegue la fermentazione malo-lattica in acciaio che naturalmente termina con l'inizio della primavera.
Affinamento	in vetro per 3-4 mesi.
Grado alcolico	<input type="checkbox"/> 13,00
Esame Organolettico	colore rosso rubino carico, con riflessi violacei, tipici del Canaiolo. Intensi profumi di frutta rossa e un leggero speziato varietale. Morbido, vellutato, di media struttura, si presenta fresco, giovane, molto amabile nella beva.
Note	vino ottenuto con uve da agricoltura biologica certificato da ICEA

