

# Ruschieto, vigna Ruschieto

IGT 2014

La Salceta

---

100% sangiovese di una unica vigna, affinato in acciaio, tappo di vetro

---

## CARATTERISTICHE

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo              |
| <b>Sottotipo</b>             | Rosso              |
| <b>Denominazione</b>         | IGT                |
| <b>Annata</b>                | 2014               |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia             |
| <b>Regione di produzione</b> | Toscana            |
| <b>Localizzazione</b>        | Valdarno di Sopra  |
| <b>Certificazione</b>        | Biologico          |
| <b>Vitigno</b>               | Sangiovese 100%    |
| <b>Gradazione</b>            | 13.00 % vol.       |
| <b>Zuccheri</b>              | <1 g/l             |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt) |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso

## DATI DI PRODUZIONE

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| <b>Esposizione</b>       | Sud-Est       |
| <b>Altitudine</b>        | 320 m         |
| <b>Tipologia terreno</b> | Medio impasto |
| <b>Allevamento</b>       | Guyot         |
| <b>Affinamento</b>       | Acciaio       |
| <b>Solfiti</b>           | 40            |