



Il Ruscolo attraverso i grandi autoctoni toscani esprime l'eccellenza produttiva di questo territorio

Denominazione: Toscana IGT

Varietà: Sangiovese 60%, Colorino 10%,
Pugnitello 15%, Canaiolo 5%, Malvasia 10%

Caratteristiche del territorio di produzione

Altimetria: 180 m slm

Tipo di terreno: Argille siltose ricche in calcari detritici costituiti da gusci di ostreidi

Esposizione: Ovest, Sud Ovest e Nord Est

Densità impianti: 5000 piante/ettaro

Sistema di allevamento: Cordone speronato e Guyot

Età dei vigneti: 10 anni

Vinificazione e affinamento

Resa per ha: 50 qli /ha

Periodo vendemmia: Dal 7 al 20 Settembre.

Raccolta manuale, diraspatura, fermentazione con lieviti indigeni, a temperatura controllata.

Svinatura dopo circa 10 giorni di macerazione. Malolattica svolta ed affinamento sulle fecce nobili per 3 mesi.

