

la spinosa
PRUNAIOLO



AGRICOLTURA BIOLOGICA

la spinosa

AGRICOLTURA BIOLOGICA



Nome: **PRUNAIOLO**

Denominazione: *I.G.T. - Colli della Toscana Centrale*
(Indicazione Geografica Tipica)

Metodo di produzione: *Biologico*

Qualificazione: *Rosso asciutto da medio-lungo invecchiamento*

Vigneto: *San Martino - Scheto*

Esposizione: *Sud Ovest*

Allevamento: *Controspalliera – Archetto Toscano -
Cordone Speronato*

Terreno: *Argilla e Sabbie plioceniche*

Uvaggio: *Sangiovese - Merlot - Cabernet Sauvignon*

Vendemmia: *2006*

Invecchiamento: *24 mesi in barriques di media tostatura*

Affinamento: *6 mesi in bottiglia*

Rubino dai riflessi granato. Profumi di frutta matura e liquirizia. Al palato esprime forza di tannini superbi, caldo ed avvolgente con finale di radici e cuoio. Consigliato con bistecca alla fiorentina, lepre in salmi e brasato.

Servire intorno ai 18°.



Azienda Agricola "la spinosa" - AGRICOLTURA BIOLOGICA

Via delle Masse, 15 - 50021 - Barberino Val d'Elsa (FIRENZE) - Telefono +39 055 8075413 - Fax +39 055 7602967 - info@laspinosa.it - www.laspinosa.it