

GEOGRAFICO



Le Mire

Rosso Toscana I.G.T.

Tipologia vino/ <i>Wine typology</i>	Vino rosso fermo secco/ <i>Dry red still wine</i>
Denominazione/ <i>Appellation</i>	Toscana I.G.T.
Prima Raccolta/ <i>First Vintage</i>	1997
Produzione/ <i>Production</i>	150.000 bottiglie/ <i>bottles</i>
Uve/ <i>Blend</i>	Sangiovese 70% - Merlot 30%
Area di produzione/ <i>Production area</i>	Siena
Tessitura Suolo/ <i>Soil Texture</i>	Sabbioso argilloso/ <i>Sandy clayey</i>
Sistema Allevamento/ <i>Rearing System</i>	Cordone speronato/ <i>Guyot</i> <i>Spur-pruned cordon/ Guyot</i>
Stabilizzazione/ <i>Stabilizing Process</i>	Bassa temperatura (-4°C), segue filtrazione/ <i>Low temperature (-4°C), filtering</i>

Enologo/ *Oenologist* Lorenzo Landi

Note degustative Prodotto da uve Sangiovese e da una piccola percentuale di Merlot. Molto fine ed elegante, con profumi fruttati, note di ribes rosso e prugna. Di buona struttura, equilibrato e con buoni tannini.

Tasting notes Derived from a blend consisting primarily of Sangiovese, along with the addition of a small percentage of Merlot, this wine is extremely fine elegant with fruity scents marked by notes of red currants and plums. It has a good, well-balanced structure and outstanding tannins.

Confezione/ <i>Packaging</i>	Cartone da 6 bottiglie/ <i>6 bottles case</i>
Ean bottiglia/ <i>bottle</i>	8000757001642
Ean cartone/ <i>case</i>	8000757001635
Cartoni per strato di pallet/ <i>Cases per layer</i>	25
Cartoni per pallet/ <i>Cases per pallet</i>	125