

# GEOGRAFICO



## Solemiro

### 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>	2008
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/ <i>Oenologist</i>	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	<i>Derived from a blend consisting primarily of Sangiovese, along with the addition of Merlot, this wine is extremely fine and elegant with fruity scents marked by notes of red currants and plums. It has a good, well balanced structure and outstanding tannins.</i>
Confezione/ <i>Packaging</i>	Cartone da 6 bottiglie/ <i>6 bottles case</i>
Ean bottiglia/ <i>bottle</i>	8000757001604
Ean cartone/ <i>case</i>	Su richiesta/ <i>Upon request</i>
Cartoni per strato di pallet/ <i>Cases per layer</i>	25
Cartoni per pallet/ <i>Cases per pallet</i>	125