

# FONTETINTA

## ROSSO DI TOSCANA

*I.G.T / Rosso*

**I LECCI**  
AZIENDA AGRICOLA

Vino di un rosso rubino carico, con note di prugna e mirtillo, con leggere note di pepe. Particolarmente addatto ad accompagnare i tipici tortelli maremmani al sugo di cinghiale e formaggi di pecora stagionati. Indicato anche con insalate miste si consiglia di servire alla temperatura di 18°c .

### SCHEMA TECNICA

**Marchio:** FonteTinta

**Vino:** Rosso di Toscana

**Denominazione:** I.G.T

**Zona di produzione:** Scansano (GR) Italia

**Altitudine:** 40-60 m s.l.m

**Esposizione:** Sud/est

**Tipo di terreno:** Franco sabbioso limo argilloso in profondità

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità di impianto:** 5700 ceppi / ha

**Vitigni:** Sangiovese 60% - Shyra 20%- Merlot 20%

**Vendemmia:** 2023

**Vinificazione:** Fermentazione alcolica 10 gg -

Macerazione post-fermentativa 10 gg

**Potenziale di affinamento in bottiglia:** 3 anni

**Alcol:** 13,5 %

**Acidità totale:** 5.20 g/l

**So2 libera:** 36 mg/l

**So2 totale:** 125 mg/l

**Ph:** 3,56



# FONTETINTA

---

## ROSSO DI TOSCANA

*I.G.T / Red*

 **I LECCI**  
AZIENDA AGRICOLA

---

Its colour is a rich ruby red, with plum and blueberry notes and light black pepper scents. Especially suited to match with the typical "tortelli maremmani" dressed with wild boar sauce and also with seasoned sheep cheese. Also suggested with mixed salads.

Serving temperature: 18° c

### DATA SHEET

---

**Brand:** FonteTinta

**Wine:** Rosso di Toscana

**Appellation:** I.G.T

**Production Area:** Scansano (GR) Italia

**Altitude:** 40-60 m a.s.l

**Exposure:** South/east

**Soil:** Light sandy, clayey silt deep down

**Training system:** Spurred cordon

**Density:** 5700 vines per hectare

**Varietal:** Sangiovese 60% - Shyra 20%- Merlot 20%

**Harvest:** 2023

**Vinification:** Primary fermentation 10 days -

Post fermentation maceration 10 days

**Aging potential in bottle:** 3 years

**Alcohol:** 13%

**Total Acidity:** 5.14 g/l

**Free So2:** 38 mg/l

**Total So2:** 128 mg/l

**Ph:** 3,59

