



# FATONERO

ROSSO  
COSTA TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

## CULTIVAR

Merlot 70%, Sirah 20% e Buonamico 10%.

## ALLEVAMENTO

Tipo guyot

## VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce a bassa temperatura, affinamento in bottiglia

## LAVORAZIONI

Bâtonnage per 5 mesi in botte, affinamento per 7 mesi in bottiglia.

## FORMATO

Imbottigliato in borgognotta da 0,75 l.

## GRADO ALCOLICO

13,5° C

## NUMERO BOTTIGLIE

Produzione media 600 bottiglie annue

## SMALTIMENTO

BOTTIGLIA: raccolta vetro - GL71

TAPPO: raccolta indifferenziata - LDPE 4

CAPSULA: raccolta alluminio - C/ALU90