



Codarossa
Toscana Malbec IGT

Inizio Produzione: 2011

Uve: Malbec 100%
Vigna: Fonte Gaia
Ceppi /Ha: 5000
Allevamento: Cordone speronato
Vendemmia: Manuale
Vinificazione: In acciaio
Affinamento: 6 mesi in Bottiglia
Produzione Annuale: 6000 bottiglie
Cartone: 6 bottiglie x 750 ml – 7,5 Kg

Riconoscimenti :

2011: FIS 4 Grappoli
2013: FIS 4 Grappoli

Codarossa
Tuscany Malbec IGT

First Production: 2011

Grapes: Malbec 100%
Vineyard: Fonte Gaia
Vines/Ha: 5000
Growing: Cordon Trained
Harvest: Manual
Fermentation: Stainless Steel
Ageing: 6 months in Bottles.
Annual Production: 6000 bottles
Case: 6 bottles x 750 ml – 7,5 Kg

Awards :

2011: FIS 4 Bunches
2013: FIS 4 Bunches

Codarossa
Toscana Malbec IGT

Première Production: 2011

Cépages: Malbec 100%
Vignoble: Fonte Gaia
Ceps/Ha: 5000
Élevage: Cordon de Royat
Vendange: Manuelle
Vinification: Cuves inox
Affinement: 6 mois en Bouteille.
Production Annuelle: 6000 bouteilles
Cartons: 6 bouteilles x 750 ml – 7,5 Kg

Prix reçus :

2011: FIS 4 Grappes
2013: FIS 4 Grappes