



# Tassinaiia

---

---

VENDANGE 2006

## INDICATION GÉOGRAPHIQUE TYPIQUE DE TOSCANE

**Dénomination:** I.G.T. - Indication géographique typique -  
Vin rouge de Toscane - ( Toscana I.G.T )

**Cépage:** un tiers de Cabernet Sauvignon, un tiers de Merlot  
et un tiers de Sangiovese

**Localisation du vignoble:** à 100 mètres d'altitude, et  
exposition Sud/Sud-ouest

**Densité de plantation:** 5.600 pieds /hectare

**Mode de conduite:** cordon de Royat

**Vendange:** Récolte à la main à partir de la seconde semaine  
de septembre pour le Merlot, de la troisième pour le  
Cabernet Sauvignon et la quatrième pour le Sangiovese.

**Taux de sucre à la récolte:** 260 g/l

**Température de fermentation:** température contrôlée  
autour de 30° C

**Durée de la macération:** environs une semaine de  
fermentation et deux/trois semaines de macération.

**Élevage:** En barriques d'Allier pour une durée totale  
de 14 mois.

**Mise en bouteille:** Aout 2008

**Alcool:** 14% vol.

**Acidité totale:** 5,20 g/l

**Production:** environ 120.000 bouteilles  
vendues en caisse de 6 bouteilles.  
Existe aussi en magnum et en double  
magnum de 3,00 litres, toutes présentées  
en caisse bois.



0,75 lt. 1,5 lt.

**Œnologue :** Carlo Ferrini

