



Nome del Vino Crognolo	Name of the Wine Crognolo
Denominazione I.G.T.	Classification I.G.T.
Anno di Vendemmia 2015	Vintage 2015
Zona di Produzione Toscana centrale	Production Zone Central Tuscany
Vitigni Sangiovese	Varieties Sangiovese
Esposizione Sud	Exposure Southern
Età dei Vigneti Dai 10 ai 20 anni	Average Age the Vines From 10 to 20 years
Altitudine 250 s.m.l.	Altitude 250 metres Above sea level
Sistema di Allevamento Cordone Speronato	Trellis Cordon
Sesto d'impianto 2mt .x 0,75mt.	Spacing of Rows 2mt. x 0,75mt.
Produzione per ha 70/80 quintali	Production per Hectare 7000/8000 kilo
Vinificazione Macerazione e fermentazione Per 20 giorni Con rimontaggi e follature	Vinification Fermentation and Maceration for 20 days with regular punching down and topping of the cap
Maturazione 14 mesi barriques di rovere francese	Aging 14 months in french barriques
Affinamento in Bottiglia 5/6 mesi	Bottle aging prior to release 5/6 months
Colore Rosso rubino intenso	Colour Intense ruby red
Profumo Fruttato, speziato	Bouquet Fruity, spicy
Sapore Ciliegia matura e frutti di bosco	Palate Ripe cherry and berries
Gradi Alcolici 14% vol.	Alcohol percentage 14% vol.
Temperatura di Servizio 18°	Suggested Serving Temperature 18°
Accostamenti Carni pregiate, selvaggina nobile, carni rosse brasate	Serving Suggestions fine meats, game noble, braised red meats



TENUTA SETTE PONTI