



<b>Nome del Vino</b> Crognolo	<b>Name of the Wine</b> Crognolo
<b>Denominazione</b> I.G.T. Toscana rosso	<b>Classification</b> I.G.T. Toscana rosso
<b>Anno di Vendemmia</b> 2019	<b>Vintage</b> 2019
<b>Zona di Produzione</b> Toscana centrale	<b>Production Zone</b> Central Tuscany
<b>Vitigni</b> 90% Sangiovese 10% Merlot	<b>Varieties</b> 90% Sangiovese 10% Merlot
<b>Esposizione</b> Sud	<b>Exposure</b> Southern
<b>Età dei Vigneti</b> Dai 30 ai 35 anni	<b>Average Age the Vines</b> From 30 to 35 years
<b>Altitudine</b> 250 s.m.l.	<b>Altitude</b> 250 metres Above sea level
<b>Sistema di Allevamento</b> Cordone Speronato	<b>Trellis</b> Cordon
<b>Sesto d'impianto</b> 2mt .x 0,75mt.	<b>Spacing of Rows</b> 2mt. x 0,75mt.
<b>Produzione per ha</b> 70/80 quintali	<b>Production per Hectare</b> 7000/8000 kilo
<b>Vinificazione</b> Macerazione e fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni	<b>Vinification</b> A temperature-controlled fermentation and maceration for 20 days
<b>Maturazione</b> 12-14 mesi in piccole botti	<b>Aging</b> 12-14 months in small barrels
<b>Affinamento in Bottiglia</b> 6 mesi	<b>Bottle aging prior to release</b> 6 months
<b>Colore</b> Rosso rubino intenso	<b>Colour</b> Intense ruby red
<b>Profumo</b> Fruttato, speziato	<b>Bouquet</b> Fruity, spicy
<b>Sapore</b> Ciliegia matura e frutti di bosco	<b>Palate</b> Ripe cherry and berries
<b>Gradi Alcolici</b> 14% vol.	<b>Alcohol percentage</b> 14% vol.
<b>Temperatura di Servizio</b> 18°	<b>Suggested Serving Temperature</b> 18°
<b>Accostamenti</b> Carni pregiate, selvaggina nobile, carni rosse brasate	<b>Serving Suggestions</b> fine meats, game noble, braised red meats