

TASSI

Aquabona IGT

Denominazione

IGT Toscana

Vigneti

Uve provenienti dalla selezione dei vigneti in zona Castelnuovo dell'Abate (SI)

Vinificazione

Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento non vetrificato con macerazione di 12-15 giorni

Affinamento

12 mesi in botti di legno tonneaux da 700 lt di primo e secondo passaggio

Clima dell'annata

L'annata 2015 ha avuto un clima clemente con un'estate molto calda ma con piogge che hanno aiutato le uve ad arrivare al giusto grado di maturazione. L'andamento termico è stato superiore alle medie e le precipitazioni inferiori, con alcune ondate di calore. Il periodo della vendemmia ha visto invece temperature leggermente al di sotto delle medie e assenza di precipitazioni.



Azienda Agricola Tassi di Franci Franca

SP14 Loc, Via Capanna, 53024 Montalcino SI | +39 0577 848025

info@tassimontalcino.com | www.tassimontalcino.com