

# FATTORIA VIGNAVECCHIA

## TULIPA

*Odoardo Beccari, esploratore botanico ed etnologo, nel 1876 lungo il fiume Arno a Borgo a Bozzone, dopo aver scoperto l'isola di Baia di Montezemolo nella regione del Mugello, per la sua posizione più selvaggia e isolata di Celestino, esplora la Nuova Maremma, le Moulucche*



**VIGNAVECCHIA**

1876

## TULIPA IGT ROSATO DI TOSCANA

Vine Varietal: 100% Sangiovese

### TASTING NOTES

**COLOUR:** Pale pink

**FRAGRANCE:** Fresh flowers, crispy white fruit, peach and a pleasant minerality

**TASTE:** Fruity with hints of fresh almond, good balance and a good acidity

**ALTITUDE OF VINEYARDS** 450 metres above sea level

**VINEYARDS** 17,00 hectares

**EXPOSURE** South by southwest

**DENSITY OF PLANTATION** 5.000 vine stocks per hectare

**CULTIVATION FORM** Low cordon trained, Guyot

**PRODUCTION PER HECTARE (grape)** 50 quintals

**HARVEST TIME** Mid September

**GRAPE HARVEST** By hand

**PRESSING** Soft

**FERMENTATION TANKS** Stainless steel

**FERMENTATION TEMPERATURE** 16° C

**FERMENTATION TIME** 15/20 days

**MACERATION TIME ON THE SKINS** 2-3 hours during the pressing process

**MALOLACTIC FERMENTATION** Not carried out

**MATURATION TANKS** Stainless steel

**MATURATION TIME** 6 months

**BOTTLE AGEING** 2 months

**BOTTLES PRODUCED** 3.000

**ALCOHOL** 13,5% vol.

**DRY CONTENT** 22,00 g/l

**TOTAL ACIDITY** 8,2 g/l