

Pitis

Annata	2008
Denominazione	Toscana Rosso IGT
Provenienza uve	Vigna La Punta e Romano
Vitigno	100% Syrah
Epoca raccolta	Seconda metà di settembre
Resa di uva per ettaro	30 quintali
Vinificazione	Macerazione in acciaio a 12 °C per 36 ore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con continui rimontaggi e follature. Fermentazione malolattica in barrique.
Affinamento	18 mesi in barrique di rovere francese In bottiglia per 10 mesi
Gradazione alcolica	14 % vol.
Bottiglie prodotte	1500