



Ebesco

IGT Toscana

Varietà: Merlot 75% e Cabernet Franc 35%

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vinificazione: le varietà sono state vinificate separatamente. La fermentazione e la macerazione sono avvenute in vasche di cemento per circa 25/30 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 25/28°.

Maturazione ed affinamento: affinamento di 6 mesi in vasche di cemento e dopo l'imbottigliamento il vino sosta 3 mesi prima dell'immissione nel mercato.