

# TEUTO

**TOSCANA**  
indicazione geografica tipica  
**ROSSO**

---

## ZONA DI PRODUZIONE

Teuto nasce da una attenta selezione delle uve provenienti dai vigneti Boscogrande e Ginestra all'interno della Tenuta in località Morrone nel comune di Terricciola in provincia di Pisa.

## TIPOLOGIA DEI TERRENI

I vigneti si trovano su terreni che hanno una tessitura di medio impasto, franco-sabbioso-argilloso, ricchi di conchiglie fossili, con una esposizione che va da Ovest a Est passando per il Sud ad un'altitudine di 137 metri s.l.m.

## UVE IMPIEGATE

Sangiovese 80%,  
Merlot e altre uve locali 20%.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

## DENSITÀ D'IMPIANTO

5.680 ceppi per Ha (sesto d'impianto 2,20 x 0,80).

## PRODUZIONE HA

50 hl di vino per ha.

## VENDEMMIA

Effettuata a mano nei mesi di settembre-ottobre.

## TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Premacerazione a freddo a 12 C° per 36 ore. Temperatura massima 26-28° C in tini di legno.

## TEMPO DI MACERAZIONE

15-20 giorni.

## MATURAZIONE

12 mesi in tonneaux e 12 mesi in botte grande.

## AFFINAMENTO

12 mesi in bottiglia.

## ANALISI ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino intenso.

Al naso esprime una vasta gamma di profumi eleganti e composti che vanno da note di ciliegia sotto spirito, prugna e mora, a sentori di viola rifiniti da toni di spezie dolci.

In bocca è ricco, con una trama tannica elegante, di struttura equilibrata e dal finale lungo e persistente.



**TENUTA PODERNOVO**