

---

# RAMPA DI FUGNANO

di Traxler & Ehrenbold

---



## GISELE

### *Rosso Colli della Toscana centrale I.G.T.*

**denominazione:** Rosso Colli della Toscana centrale IGT

**zona di produzione:** San Gimignano

**colore:** rosso rubino

**profumo:** molto intenso, persistente

**sentori:** marasca, mora, ciliegie, ribes, prugne, cacao

**sapore:** caldo, rotondo, armonico

**vinificazione:** diraspatura, spremitura, malolattica

**maturazione:** in nuove barrique

**affinamento in bottiglia:** 6 mesi

**abbinamenti:** ottimo con carni rosse, cacciagione e con condimenti e sughi ricchi di sapore.

**vitigni:** Merlot

**produzione media bottiglie:** 5000

**vigneti:** le uve provengono da un recente impianto con una perfetta esposizione, fitto e "costretto" ad una resa bassissima.

**terreno:** la composizione del terreno è di tipo sabbioso, argilloso.

**impianto:** la densità è di 7.000 piante/ha.

**resa:** la resa è di circa 5000 Kg/ha.

**vendemmia:** manuale in piccole casse areate.