



E' un vino ottenuto dai migliori grappoli dei vitigni Sangiovese (45%), Canaiolo(32%), Colorino (18%) e Malvasia Nera (5%). Le 1800 piante che costituiscono il vigneto sono coltivate su di una superficie di circa mezzo ettaro con terreno di tipo compatto e argilloso su declivi esposti a sud, sud-ovest. La forma di allevamento è a guyot toscano e i trattamenti seguono procedure di lotta integrata.

La fermentazione alcolica viene eseguita tra i 28 e i 29 °C e il mosto di uve continua la macerazione con le vinacce per 7-9 giorni. Dopodiché le vinacce vengono torchiate ed il mosto prosegue con la fermentazione malolattica. Il vino così ottenuto viene imbottigliato in bordolesi e posto alla vendita.

Il Villa Guardatoia Rosso ha intenso colore, buona gradazione alcolica, discreti profumi e gradevole fruttato, con evidenti tannini giovani. Un vino genuino, pronto per accompagnare, a tutto pasto, pranzi e cene di una piacevole tavola quotidiana.