

4-20

IGT Toscana rosso

Azienda agricola biologica Villa Patrizia
Roccalbegna (GR) www.villa-patrizia.com



Il "4-20" è nato come un vino fuori da ogni logica di mercato, sul mercato per la prima volta nel 2012 in occasione degli 80 anni del fondatore Romeo. Inizialmente un blend di Sangiovese, Merlot, Cabernet S. e Alicante in parti uguali, dall'annata 2014 è un Merlot in purezza che esprime al meglio il potenziale di questo vitigno sul nostro terroir. Un vino tutto da scoprire e un'occasione per portare a casa un pezzo di storia della nostra azienda.

Vitigni: Merlot 100%

Collocazione geografica del vigneto: dalle vigne aziendali poste in località Villa Patrizia a 350-380mt s.l.m.

Sistema d'allevamento e produzione: cordone speronato 60-70 q.li/ha

Composizione del terreno: tessitura franco argillosa, suoli calcarei non molto profondi da galestro e alberese.

Vinificazione: in vasche d'acciaio con lieviti indigeni. Elevazione in barrique per 2 anni. Assemblaggio in acciaio 2 mesi prima dell'imbottigliamento.

Biologico: certificato Bioagricert



Villa Patrizia, azienda agricola biologica, di Romeo Bruni
58050 Cana, Roccalbegna (GR)
tel. +39 0564 98 20 28 - fax. +39 0564 98 21 40
info@villa-patrizia.com www.villa-patrizia.com



VILLA PATRIZIA

4-20

IGT Toscana rosso

Villa Patrizia
Organic wine / Bio-Wein / Vins biologique



"4-20" is a wine that was born to celebrate the 80th anniversary of the founder Romeo Bruni. At the beginning "4-20" was made with Sangiovese, Merlot, Cabernet and Alicante blended in equal parts. Since 2014 we produce the "4-20" as a 100% Merlot.

Grapes: 100% Merlot

Vines: vineyards are located in the area surrounding the estate at 350-380 mts a.s.l., S/W exposition and on clay soils with calcar stones

Vinification: fermentation into temperature controlled stainless steel vats with indigenous yeasts of our own grapes .
Elevage in oak barrique 2 years.

Ideal service temperature: 18°-19°C (64°-65°F)

Organic: Bioagricert (Italian controller) certificated by 2011 harvest



"4-20" ist ein Wein zu Ehren des 80-jährigen Romeo, der Gründer der Villa Patrizia, und ist eine Mischung aus 4 Sorten. Arbeiten begannen im Jahr 2008 Auswahl der besten fässer aus unserem keller. Nur im Jahr 2012, 80 Magnum-Flaschen wurden produziert. "4-20" ist ein Stück der Geschichte unseres Weingutes.

Weinstock: 100% Merlot

Weingärten: rund um den keller auf 350-380 m; südwesten exposition und von tonigen böden und kalkstein.

Vinifikation: Edelstahl mit wilden Hefen. Reifung in eichenfässern (12-24 monat). Alterung in der flasche für mindestens 1 jahr.

Serviertemperatur: 18-19°C

Biowein: wein aus der ernte 2011.



Villa Patrizia, azienda agricola biologica, di Romeo Bruni
58050 Cana, Roccalbegna (GR)
tel. +39 0564 98 20 28 - fax. +39 0564 98 21 40
info@villa-patrizia.com www.villa-patrizia.com



VILLA PATRIZIA