

SANGIOVESE

Toscana IGT



Denominazione e nome: Sangiovese, Toscana IGT.

Vitigni: Sangiovese 100%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 1 ettaro, 5.000 bottiglie.

Esposizione: nord/ovest.

Tipologia di suolo: medio impasto con buona presenza di scheletro.

Anno di impianto: 2012.

Densità: 5.000 piante per ettaro.

Produzione: 1,2 Kg circa di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale con scrupolosa selezione dei grappoli.

Vinificazione: 100% in anfore di terracotta. Fermentazione con macerazione sulle bucce per 30 / 40 giorni a seconda dell'annata.

Affinamento: 100% in anfore di terracotta per 6 mesi e ulteriori 4 mesi in bottiglia.

Capacità di invecchiamento: oltre 10 anni.

Note degustative: color rosso rubino con nuances granato, questo vino esprime egregiamente il terroir d'origine grazie al suo carattere di freschezza, finezza ed eleganza. Note floreali di iris e viola, note fruttate di ciliegia e sentori di liquirizia, incenso e ginepro. Il gusto di melograno, mirtillo, lampone è predominante, accompagnato da china, inchiostro e prugna. Balsamico dolce da caramella di latte e menta, che dona un perfetto equilibrio. Tannino nobilissimo. Nel finale tornano il frutto e la radice della liquirizia.

Abbinamenti consigliati: bistecca alla Fiorentina, risotto autunnale di quaglia, castagna e funghi porcini e faraona ripiena con patate arrosto.

Temperatura di servizio: 16°C in estate, 18°C in inverno.



Biointegrale



Biologico



Rosso



750 ml



14%