



SANGIOVESE

DENOMINAZIONE

Sangiovese Toscana IGT

VARIETÀ

Sangiovese

RESA

70 Q.li/Ha

ZONA DI PRODUZIONE

Cortona, Toscana. I vigneti si trovano ad un'altitudine di 280 metri sul livello del mare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato con densità di impianto che va dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro. Parziale diradamento dei grappoli.

EPOCA DI VENDEMMIA

La vendemmia manuale si svolge generalmente dalla terza settimana di settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, le uve vengono fatte macerare per 18 giorni. La temperatura di fermentazione parte dai 20°C per arrivare ai 28°C fino alla svinatura. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio subito successiva a quella alcolica.

AFFINAMENTO

Almeno 8 mesi in contenitori di acciaio inox e riposo di circa 45 giorni in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino brillante, al naso risulta stuzzicante; si riconoscono profumi di ciliegia e lampone con una leggera nota speziata. In bocca si presenta delicato, equilibrato e leggero al gusto. Il finale saporito ed appetitoso.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Adatto a tutti i tipi di carne, selvaggina e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C