



SANGIOVESE

Uve: Sangiovese 85%, Alicante 5%, Ciliegiolo 5%, Merlot 5%

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Densità d'impianto: 3500 / 4500 ceppi / ettaro

Altitudine: tra 100 e 300 metri s.l.m.

Età dei vigneti: 5-7 anni

Epoca di vendemmia: metà settembre

Modalità di fermentazione: raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica.

Vinificazione a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per 4 giorni, svinatura e fine fermentazione senza contatto con le bucce. La fermentazione malolattica avviene naturalmente.

Maturazione: in acciaio per tre mesi con le fecce fini.

Imbottigliamento: a partire dal mese di marzo successivo alla vendemmia.

Capacità d'invecchiamento: il Sangiovese è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.

Descrizione: rubino carico, ha un naso dolce e piacevole caratterizzato da sentori freschi, vinosi e fruttati con riconoscimenti di prugne, mirtili e more su fondo di note speziate. Succoso e mediamente strutturato, all'assaggio è secco, giustamente morbido, ben bilanciato dalla sottile nota fresca e dai tannini rotondi. Finale di buona lunghezza e ottima pulizia e carattere.

Abbinamento: perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne e secondi di carne.

Temperatura di servizio: 16°C

