

“SANGIOVESE “ Toscano I.G.T.

Vino prodotto esclusivamente con uve di Sangiovese provenienti dal vigneto denominato il “Riccio”.

Le migliori uve vengono raccolte a mano e vinificate a temperatura controllata per 18 gg, senza l’aggiunta di lieviti ed enzimi.

Il vino ottenuto subisce un primo invecchiamento in botte di acciaio per poi venire trasferito in barriques di rovere, di primo e secondo passaggio, dove resta per almeno 12 mesi, in locali a temperatura ed umidità controllata.

Successivamente il vino subisce un affinamento in bottiglia

Uvaggio: Sangiovese (100 %)

Sistema di coltivazione: cordone speronato

Viti per ettaro: 5000

Altitudine vigne: mt 250-300 s.l.m.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata, senza aggiunta di lieviti, in botti di acciaio per 18 giorni

Invecchiamento: in botti di acciaio inox e in barriques di rovere per almeno 12 mesi, affinamento in bottiglia.

Colore : Rosso rubino, con l’invecchiamento tenderà al granato.

Olfatto: grande impatto odoroso con note di ciliegia e frutti di bosco con sentori floreali di geranio

Grado alcolico: 14,5 %

Temperatura di servizio: 18-20 °C