



Un vino dal carattere spiccato, fresco e fruttato, diretta espressione del nostro sangiovese (così come recita la contro etichetta). Indicato per il consumatore che sa apprezzare la semplicità e la freschezza di un vino giovane (4 mesi di legno) ma che non vuole rinunciare ad un prodotto che ha comunque una forte connotazione territoriale.



Classificazione	Rosso IGT Toscana Sangiovese
Annata	2019
Collocazione vigneti	Collina: 270-320 metri
Varietà delle uve	100% Sangiovese
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	15 anni
Cure	Potatura intensa, concimazioni calibrate, resa limitata 80 Ql per ettaro. Raccolta a mano delle uve e selezione dei grappoli
Vinificazione	Spremitura soffice dei grappoli, controllo della temperatura in fermentazione (30°C), 2 travasi all'anno, imbottigliamento lento a caduta in camera sterile.
Tenore alcool	13,50%
Acidità totale	5,70
Estratto secco totale	30,50
Polifenoli	2800
Invecchiamento	4 mesi in legno
Affinamento in bottiglia	2 mesi prima dell'immissione in commercio
Produzione media annua	20.000 bottiglie da 0.75 lt
Durata prevista	2 anni
Tipo di bottiglia	Bordolese da 450 gr
Colore	Rubino intenso
Sapore	Armonico vellutato ricco di note fruttate
Profumo	Fine fruttato fragrante note di ciliegia e frutti di bosco
Abbinamento gastronomico	Pasta, arrosti, grigliate di carni rosse e maiale
Classificazione	???
Uvaggio	???



Periodo di vendemmia ???

Forma di allevamento ???

Densità di impianto ???

Composizione del terreno ???

Esposizione delle vigne ???

Elevazione ???

Età media delle piante ???