

Un vino dal carattere spiccato, fresco e fruttato, diretta espressione del nostro Sangiovese. Indicato per il consumatore che sa apprezzare la semplicità e la freschezza di un vino giovane ma che non vuole rinunciare ad un prodotto che ha comunque una forte connotazione territoriale.



Classificazione	Rosso Toscana IGT Sangiovese
Annata	2023
Collocazione dei vigneti	Collina: 270-320 metri
Varietà delle uve	100% Sangiovese
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	15 anni
Cure colturali	Potatura intensa, concimazioni calibrate, resa limitata per ettaro. Raccolta a mano delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su tavoli di cernita
Vinificazione	Spremitura soffice dei grappoli, controllo della temperatura in fermentazione (30°C), 2 travasi all'anno, imbottigliamento lento a caduta in camera sterile
Tenore alcolico	14,00%
Acidità totale	5,70
Estratto secco totale	30,50
Polifenoli	2.800
Invecchiamento	4 mesi in legno
Affinamento in bottiglia	2 mesi prima dell'immissione in commercio
Potenziale d'invecchiamento	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